



## Mat 15% Laktosefritt 10L BiB Rama Professional

1 x 10L

Mat 15% er et laktosefritt fløtealternativ. Brukes som matfløte, men er enklere å jobbe med pga. sin gode stabilitet. Den tåler røff behandling på kjøkkenet, både varme, kulde, syre og alkohol. Gir en fylldig smak og god konsistens i varme retter. Finnes også i 1L. Lang holdbarhet (uåpnet minst 3 mnd. på kjøll / åpnet på kjøll i 5 dager). Rama Professional Fløtealternativer er lønnsomme og gode alternativer til tradisjonell fløte. Het tidligere Knorr, men er fortsatt samme produkt. #Sporbar og bærekraftig sertifisert palmeolje. Les mer på: [www.ufs.com/bærekraft](http://www.ufs.com/bærekraft)

Varenummer: 5362835 | EPD-nummer: 5362835 | GTIN: 08719200068322



**PRODUSENT:**  
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**  
RAMA

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[www.unileverfoodsolutions.no](http://www.unileverfoodsolutions.no)

**12 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra RAMA**

## Ingredienser

Vann, **KJERNEMELK**, vegetabiliske oljer (raps og palme#), modifisert stivelse, emulgator (mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer), stabilisatorer (metylcellulose, quarkjernemel), surhetsregulerende middel (natriumsitrat, sitronsyre), laktasenzym, aroma.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	613 kJ/ 150 kcal
Fett	15,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,90 g
Karbohydrat	2,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Protein	0,80 g
Salt	0,24 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	Lagringsstabile melk eller smørprodukter
Varenummer	5362835
EPD-nummer	5362835
GTIN	08719200068322
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	13.09.2019
Oppdatert dato	13.09.2019

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	8 grader (C)
Holdbarhet, total	182 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	105 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>