



Rama Professional Piske 31% 8x1l

8X1L

Piske 31% er et fløtealternativ som brukes som kremfløte, men er enklere å jobbe med grunnet sin gode stabilitet i varme og kalde retter. Gir en fyldig smak og god konsistens i varme retter. Er varmestabil og tåler godt koking, alkohol og syrlige tilsetninger. Gir en luftig og god krem ved pisking, opptil 50% mer enn tradisjonell fløte. Perfekt til kaker, mousse og desserter. Finnes også i 10L BiB. 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.

Varenummer: | EPD-nummer: 6156145 | GTIN: 08719200247802



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
RAMA

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

12 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra RAMA

Ingredienser

Ingredienser: **KJERNEMELK** 69%, vegetabiliske oljer 30% (fullherdet palme*, kokos), modifisert maisstivelse, emulgatorer (sukroseestere av fettsyrer, mono- og diglyserider av fettsyrer, **SOYALECITIN**), fortykningsmidler (guargummi, johannesbrødgummi). *Inneholder 100% sertifisert og bærekraftig palmeolje, les mer på upfield.com

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	1 271 kJ/ 304 kcal
Fett	31,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	30,00 g
Karbohydrat	4,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,60 g
Protein	2,40 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	Lagringsstabile melk eller smørprodukter
Varenummer	
EPD-nummer	6156145
GTIN	08719200247802
GTIN2	8719200247598
GTIN3	
Opprettet dato	18.01.2023
Oppdatert dato	18.01.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	7 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	90 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	3 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Spiseklar

Til matlaging og pisking. Syrestabil Tåler høye temperaturer Stabil i 4 timer etter pisking. 2,5 x volum ved pisking. Kan fryses og tines etter tilberedning. Tåler vannbad Perfekt som bindemiddel og jevning.