


# Rama Professional Mat 15% 8x1l

8X1L

Mat 15% er et fløtealternativ som brukes som matfløte, men er enklere å jobbe med grunnet sin gode stabilitet. Den tåler røff behandling på kjøkkenet, både varme, kulde, syre og alkohol. Gir en fyldig smak og god konsistens i varme retter. Lang holdbarhet (uåpnet minst 12 mnd. på kjøl / åpnet på kjøl i 5 dager). Rama Professional Fløtealternativer er lønnsomme og gode alternativer til tradisjonell fløte.

Varenummer: | EPD-nummer: 6156087 | GTIN: 08719200247826

**PRODUSENT:**
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**
RAMA

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

www.unileverfoodsolutions.no

**14 produkter i databasen**

Se flere produkter fra RAMA

## Ingredienser

Ingredienser: **KJERNEMELK** 70%, palmeolje*, vann, modifisert potetstivelse, emulgator (polysorbat 60), fortykkere (metylcellulose, xantangummi), surhetsregulator (natriumcitrat).*Flora Food Group er medlem av **RSPO** og bruker **RSPO**-segregert sertifisert palmeolje i Norge. For mer informasjon, besøk **RSPO**.org/why-sustainable-palm-oil/

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

# 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 | 692 kJ/ 165 kcal |
| Fett | 15,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 8,90 g |
| Karbohydrat | 5,30 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 3,60 g |
| Protein | 2,50 g |
| Salt | 0,15 g |
| * av daglig referanse inntak | |

# Produktinformasjon

| | |
|---|---|
| Opprinnelsesland | Tyskland |
| Opphavsland | Tyskland |
| Varegruppe | Lagringsstabile melk eller smørprodukter |
| Varenummer | |
| EPD-nummer | 6156087 |
| GTIN | 08719200247826 |
| GTIN2 | 8719200247819 |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 18.01.2023 |
| Oppdatert dato | 19.10.2026 |

# Oppbevaring

| | |
|---|---|
| Temperatur, min | 2 grader (C) |
| Temperatur, max. | 7 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 365 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 122 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | 3 dager |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | *Ikke oppgitt* |

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

# Tilberedning

| | |
|---|---|
| Spiseklar | Syrestabil Tåler høye temperaturer Tåler vannbad Perfekt som bindemiddel og jevning. Til matlaging. Kan fryses og tines etter tilberedning. |

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026