



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 3 mnd. på kjøøl / åpnet på kjøøl 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

12 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra RAMA

Ingredienser

Ingredienser: **KJERNEMELK 70%**, palmeolje*, vann, modifisert potetstivelse, emulgator (polysorbat 60), fortykkere (metylcellulose, xantangummi), surhetsregulator (natriumcitrat). *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	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	Lagingsstabile melk eller smørprodukter
Varenummer	
EPD-nummer	6156087
GTIN	08719200247826
GTIN2	8719200247819
GTIN3	
Opprettet dato	18.01.2023
Oppdatert dato	17.02.2025

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

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