



## Rama Professional Flytende margarin, melkefri 4x2,5 L



4X25 L

Flytende margarin, perfekt til steking, baking. Uten allergener. Melkefri

Varenummer: | EPD-nummer: 6274096 | GTIN: 08719200259843



**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

Vegetabiliske oljer (raps, fullherdet raps), vann, salt 0,8 %, emulgatorer (solsikkelecitin, mono- og diglyserider av fettsyrer), konserveringsmiddel (kaliumsorbitat), surgjørende middel (sitronsyre), naturlig aroma, vitamin A og D, fargestoff (karoten).

## 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	2 659 kJ/ 636 kcal
Fett	72,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,50 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,74 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	Danmark
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	6274096
GTIN	08719200259843
GTIN2	8719200259836
GTIN3	
Opprettet dato	11.08.2023
Oppdatert dato	11.08.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	10 grader (C)
Holdbarhet, total	140 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	70 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>