



Knorr Kyllingfond Konsentrat 1l (50l)

50 L

Knorr konsentrert flytende kyllingfond har en tydelig og balansert smaksprofil. Brukes som basis for supper, sauser, gryteretter, marinader og en rekke andre retter. Kan også brukes til å sette ekstra smak på retten under eller mot slutten av tilberedningen. Glutenfri. 1 flaske gir 50 L ferdig fond.

Varenummer: F27276 | EPD-nummer: 5971015 | GTIN: 08720182272720



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

126 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra KNORR

Ingredienser

Konsentrert kyllingefond 59% (vand/vann, kyllingekstrakt 5,6%), salt, sukker, naturlig aroma, kyllingefedt 5,0%, aromaer, modificeret majsstivelse, syre (citronsyre)

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	17 kJ/ 4 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	0,50 g
Salt	0,43 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	F27276
EPD-nummer	5971015
GTIN	08720182272720
GTIN2	8720182272768
GTIN3	8720182272867
Opprettet dato	20.04.2022
Oppdatert dato	20.04.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	120 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	90 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt

Tilberedning

Kokes

Fonden kan brukes fortynnet eller som smakssetter. Dosering til 0,5% saltinnhold: 24 g til 1 L vann (1 L gir 50 L fond). Dosering til 0,3% saltinnhold: 14 g til 1L vann (1L giver 90 L fond). Smakssetter: Tilsettes direkte i retten, til den ønskede smaken er oppnådd. Oppbevaring: Tørt, og ved romtemperatur. Åpnet forpakning oppbevares lukket og anvendes innen 3 måneder. Ristes før bruk.