



Knorr Kalvefond Konsentrat 1l (50l)

50 L

Knorr konsentrert flytende kalvefond har en tydelig og balansert smak av kalv. 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. Gluten- og laktosefri. 1 flaske gir 50 L ferdig fond. Saltinnhold ferdig utblandet fond er 0,48%.

Varenummer: F27278 | EPD-nummer: 5971098 | GTIN: 08720182272737



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

107 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra KNORR

Ingredienser

Konsentrert kalvefond 56% (vand/vann, kalveben/-bein 4,2%), salt, sukker, aromaer, tomatpuré, grøntsagssaftkonsentrat (gulerod, løg), modificeret majsstivelse, brændt/brent sukkersirup, maltodextrin, fortykningsmiddel (xanthangummi), laurbærblade, sort peber/svart pepper

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 | 0,48 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Sverige |
| Opphavsland | Sverige |
| Varegruppe | |
| Varenummer | F27278 |
| EPD-nummer | 5971098 |
| GTIN | 08720182272737 |
| GTIN2 | 8720182272782 |
| GTIN3 | 8720182272881 |
| Opprettet dato | 20.04.2022 |
| Oppdatert dato | 20.04.2022 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------|
| Temperatur, min | 5 grader (C) |
| Temperatur, max. | 25 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 360 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.