



Knorr Grønnsaksfond Konsentrat 1l (50l)

50 L

Knorr konsentrert flytende grønnsaksfond har en tydelig og balansert smak av grønnsaker. 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: 68784804 | EPD-nummer: 5970926 | GTIN: 08720182272744



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 grønsaks-/grønnsaksfond 67% (vand/vann, grønsaks-/grønnsakssaftkonsentrat 12% (gulerod, løg, porre/purre)), salt, naturlig aroma, sukker, aromaer, pastinak 1,0%, modificeret majsstivelse, syre (citronsyre), fortykningsmiddel (xanthangummi), hvitløgspulver, solsikkeolie

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	0,52 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Krydder eller ekstrakter
Varenummer	68784804
EPD-nummer	5970926
GTIN	08720182272744
GTIN2	8720182272805
GTIN3	8720182272904
Opprettet dato	05.04.2022
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)	<i>Ikke oppgitt</i>

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.