



## Knorr Oksefond Konsentrat 1l (50l)

50 L

Knorr konsentrert flytende oksefond har en autentisk kjøttsmak. 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: 68784997 | EPD-nummer: 5970983 | GTIN: 08720182272959



**PRODUSENT:**  
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**  
KNORR

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[www.unileverfoodsolutions.no](http://www.unileverfoodsolutions.no)

**126 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra KNORR**

## Ingredienser

Konsentrert oksefond 62% (vand/vann, oksekøds-/oksekjøttekstrakt 3,0%), salt, aromaer, naturlig aroma, oksefedt 1,0%, løgsaftkonsentrat, modificeret majsstivelse, syre (citronsyre), fortykningsmiddel (xanthangummi), hvidlødspulver, solsikkeolie, antioxidant (rosmarinekstrakt)

## 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 ml.

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	0,50 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Krydder eller ekstrakter
Varenummer	68784997
EPD-nummer	5970983
GTIN	08720182272959
GTIN2	8720182272966
GTIN3	8720182273086
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.