



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

107 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.