



Knorr Hummerfond Konsentrat 1l (50l)

50L

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

Varenummer: 68785008 | EPD-nummer: 5970694 | GTIN: 08720182273031



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

127 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra KNORR

Ingredienser

Konsentrert skaldyrsfond 59% (vand/vann, **HUMMEREKSTRAKT 1,7%**, **REJE-/REKEPULVER**), salt, tomatpuré, maltodextrin, naturlig aroma, aromaer, modificeret majsstivelse, grønnsags-/grønnsakssaftkonsentrat (porre/purre, løg), rødbedepulver (maltodextrin, rødbedesaftpulver), fortykningsmiddel (xanthangummi), krydderurter, krydderier/krydder

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr	●	
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Bløtdyr og Fisk**

- 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	0,48 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Krydder eller ekstrakter
Varenummer	68785008
EPD-nummer	5970694
GTIN	08720182273031
GTIN2	8720182273048
GTIN3	
Opprettet dato	05.04.2022
Oppdatert dato	19.04.2022

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.