

Knorr Professional Kyllingfond 1l

5 X 1 L

Knorr Professional Kyllingfond er laget på 100% naturlige ingredienser. Ideell basis for supper, sauser og gryteretter. Klar til bruk eller reduseres for en mer intens smak. Glutenfri.

Varenummer: F47088 | EPD-nummer: 6061485 | GTIN: 08720182470829

PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

105 produkter i databasen

Se flere produkter fra KNORR

Ingredienser

Kyllingbuljong 93% (vann, kylling), grønnsaksbuljong (vann, løk, gulrøtter, purre, hvitløk, hvitpepper, laurbærblad), kyllingekstrakt 1,0%, stivelse, løk, gulrotjuicekonsentrat, tomatpuré, salt

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 11.11.2026

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	107 kJ/ 26 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	1,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	4,00 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	
Varenummer	F47088
EPD-nummer	6061485
GTIN	08720182470829
GTIN2	8720182470881
GTIN3	8720182470973
Opprettet dato	03.08.2022
Oppdatert dato	12.08.2022

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)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 11.11.2026

Tilberedning

Kokes	Brukes som f.eks base i sauser. Reduseres til ønsket styrke

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 11.11.2026