

Knorr Professional Fond Demi Glace 2x5l

2 X 5L

Knorr Professional Demi Glace er laget på tradisjonell måte av 100% naturlige ingredienser. Først brunes de kjøttfulle oksebeina, deretter kokes de forsiktig sammen ferske grønnsaker og urter, før fonden siles og reduseres for en perfekt smaksbalanse. Ideell basis for sauser, supper og gryteretter. Klar til bruk eller reduseres for en mer intens smak. Glutenfri. Innholder 2x5l

Varenummer: F48323 | EPD-nummer: 6057970 | GTIN: 08720182483232

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

Kjøttbuljong 83% (vann, oksekjøtt, oksebein), grønnsaksbuljong (vann, gulrøtter, sopp, løk, tomater, hvitløk, svartpepper, timian), oksekjøtt-kollagen, stivelse, oksekjøttekstrakt 1,0%, salt, karamellisert sukker, kalveekstrakt 0,3%, rødvinsekstrakt, tomatpuré, gulrotjuicekonsentrat, laurbærblad, svartpepper

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: 27.11.2026

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	131 kJ/ 31 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	1,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	5,40 g
Salt	0,42 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	
Varenummer	F48323
EPD-nummer	6057970
GTIN	08720182483232
GTIN2	8720182483362
GTIN3	
Opprettet dato	03.08.2022
Oppdatert dato	03.08.2022

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: 27.11.2026

Tilberedning

Kokes	Brukes som sausbase

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: 27.11.2026