



## Umami Allkrydder 6x1kg

1kg

Knorr Umami er et krydder som inneholder laurbærblad, løk, brungul smørsopp og hvitløk, som alle er naturlig rike på umami (den femte grunnsmak). Umami har den unike egenskapen at den tilfører fylldighet samtidig som den fremhever og hever smaken i en rett. Du får raskt og enkelt en fyldig og intens umamismak - uansett hva du tilbereder. Passer godt til vegetarisk matlaging.

Varenummer: 64386432 | EPD-nummer: 6501282 | GTIN: 08720182900821



**PRODUSENT:**  
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**  
KNORR

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

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

**107 produkter i**  
**databasen**

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

## Ingredienser

Salt, maltodextrin, gjærekstrakt, palmefett, løkpulver, hvitløkspulver, nellik, smørsopp, naturlig bukkehornkløver-aroma, laurbærbladpulver.

## 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 gram.

Energi	713 kJ/ 170 kcal
Fett	3,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,10 g
Karbohydrat	28,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Protein	6,60 g
Salt	57,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Romania
Opphavsland	Romania
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	64386432
EPD-nummer	6501282
GTIN	08720182900821
GTIN2	8720182900852
GTIN3	
Opprettet dato	03.09.2024
Oppdatert dato	03.09.2024

## 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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>