



## Bearnaisesaus Pasta 6 liter

6 x 6 L

Klassisk saus mes smak av estragon som passer godt til kjøtt og grønnsaker. 1kg pasta gir 6l ferdig saus

Varenummer: | EPD-nummer: 6663470 | GTIN: 08721201918186



**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

Maltodekstrin , palmefett\*, modifisert stivelse, solsikkeolje, potetstivelse, aromaer salt, løkpulver, krydderurter (estragon, kjørvel, persille), tørket **eggeplomme**, emulgator (**soyalecitin**) , **melkesukker**, **melkeprotein** , karri , fortykningsmiddel (guargummi), gurkemeie, karamellsirup, surhetsregulerende middel (E262,E327), syre (sitronsyre, melkesyre)

\*Unilever fremmer bærekraftig palmeolje.

## 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: **Gluten (Bygg, Spelt, Rug, Kamut, Hvete, Havre)**

- 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	2 253 kJ/ 539 kcal
Fett	37,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	14,00 g
Karbohydrat	50,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,20 g
Protein	2,80 g
Salt	3,90 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Portugal
Opphavsland	Portugal
Varegruppe	Sausblandinger
Varenummer	
EPD-nummer	6663470
GTIN	08721201918186
GTIN2	8721201918193
GTIN3	
Opprettet dato	03.01.2022
Oppdatert dato	28.04.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	180 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Kokes

1. Kok opp vannet og tilsett sauspastaen. 2. La sausen småkoke i 2 minutter under omrøring. 3. Fjern sausen fra varmen, tilsett margarin eller smør og rør lett til den er smeltet. 200 g pasta + 0,8 L vann + 0,2 kg smør = 1,2 L saus 1 kg pasta + 4 L vann + 1 kg smør = 6 L saus Alternativ tilberedning for en lettere saus: 200 g pasta + 0,7 L vann + 0,2 L melk + 100 g smør Juster smaken med syre før servering.