



No Mince 2kg The Vegetarian Butcher



Veganske NOMINCE fra The Vegetarian Butcher er den perfekte plantebaserte kjøttdeigen. Laget for kjøttelskere, med samme smak, struktur og utseende du er vant med. Et klimavennlig valg. NOMINCE er laget av de beste ingrediensene og har den tradisjonelle kjøttsmaken og konsistensen. Den beholder sin faste struktur, selv i sauser og ovnsretter. Rik på protein og inneholder ingen kunstige farger eller smaker.

Varenummer: | EPD-nummer: 6663587 | GTIN: 08721201939112



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
THE VEGETARIAN BUTCHER

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

5 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra THE
VEGETARIAN
BUTCHER**

Ingredienser

Teksturet soya 91% (vann, **SOYAPROTEIN, BYGGMALTEKSTRAKT**), krydderekstrakter, eddik, glukose, salt, gjærekstrakt, naturlig aroma, krydder, karamellisert sukker, hvitløkspulver, løkpulver, jern, vitamin B12.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Hvete, Kamut, Rug, Spelt) og Egg**

● 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	752 kJ/ 180 kcal
Fett	10,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	2,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Protein	17,00 g
Salt	0,99 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	6663587
GTIN	08721201939112
GTIN2	8721201939242
GTIN3	
Opprettet dato	25.08.2021
Oppdatert dato	24.04.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	300 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	100 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

Må gjennomvarmes