



## Skalldyrkraft, Pasta 700g

Knorr Skalldyrkraft kan både brukes som base og krydder for å løfte smaken i fisk- og skalldyrsretter. Takket være den intense smaken av skalldyr (reke, krabbe og hummer) kombinert med den fine friskheten fra tomat, får supper og sauser en autentisk smak som forbedrer hver rett. - Rik og autentisk smak -Glutenfri og laktosefri -Passer perfekt i retter som fiskesupper, bouillabaisse, bisque, paella, pasta all'astice / hummerpasta og risotto -Saltinnhold i ferdig buljong er 1 %

Varenummer: | EPD-nummer: 6740666 | GTIN: 08721317713279



**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, palmefett, smaksforsterkere (mononatriumglutamat (E621), dinatriuminosinat (E631), dinatriumguanylat (E627)), fullherdet palmefett, tomatpurépulver, paprika, **reke-pulver**, løkpulver, tapiokastivelse, **krabbeekstrakt**, **hummer-ekstrakt**, aromaer, pepper, gjærekstrakt, persillerotpulver.

## 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	32 kJ/ 8 kcal
Fett	0,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	0,50 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Portugal
Opphavsland	Portugal
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	6740666
GTIN	08721317713279
GTIN2	8721317713286
GTIN3	
Opprettet dato	03.09.2025
Oppdatert dato	04.09.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	240 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>