



Knorr Brunet Oksesjy, Pasta 2x1kg

40 liter

Knorr Brunet Oksesjy gir en rik og fylldig smak av brunet kjøtt i supper, sauser og stuinger. Lett å bruke. Pastaen oppløses i kokende vann. Glutenfri. Gir 40 L ferdig brunet Oksesjy. Saltinnhold i ferdig kraft er 0,6%.

Varenummer: F73928 | EPD-nummer: 6825095 | GTIN: 08721317739279



PRODUSENT:
Unilever FoodSolution

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

107 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra KNORR

Ingredienser

Aromaer, stivelse, palmefett, salt, gjærekstrakt, solsikkeolje, sukker, oksekjøttbuljongpulver 1,2% (oksebein), oksekjøttpulver 0,6% (oksekjøtt, antioksidant (rosmarinekstrakt)), karamellsirup, maltodekstrin

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	1 590 kJ/ 380 kcal
Fett	23,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	12,00 g
Karbohydrat	30,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,30 g
Protein	11,00 g
Salt	24,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Portugal
Opphavsland	Portugal
Varegruppe	
Varenummer	F73928
EPD-nummer	6825095
GTIN	08721317739279
GTIN2	8721317739286
GTIN3	
Opprettet dato	22.01.2026
Oppdatert dato	22.01.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	25 grader (C)
Temperatur, max.	5 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

Brukes i sauser, supper og gryter