



Karri Krydderpuré 750g Knorr

Puré av karri. Kan tilsettes når som helst under matlagingen og få samme smak og styrke hver gang (tørr karri må tilsettes tidlig i kokeprosessen og helst freses med fett og løk for at smaken virkelig skal blomstre). Kan også brukes direkte i kalde sauser og gir umiddelbart en fylldig karrismak. Perfekt i kalde og varme sauser, supper, kremede dressinger, marinader og vinaigretter. Med karripuréen får du en ferdig blanding av krydder som er perfekt i mange retter, og spesielt i asiatiske retter.

Varenummer: 19743601 | EPD-nummer: 2138444 | GTIN: 08722700481263



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

Vann, maltodekstrin, salt, eddik, vegetabilsk olje (palme), sukker, karri 4,1 % (med bl.a. hvitløk, dill og løk), fibre fra sitronskall, glukosesirup, krydderier, ananaspulver, dextrose/glukose, fortykningsmiddel (xanthangummi).

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	710 kJ/ 170 kcal
Fett	7,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,00 g
Karbohydrat	22,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	9,00 g
Protein	0,70 g
Salt	8,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	Krydderblanding
Varenummer	19743601
EPD-nummer	2138444
GTIN	08722700481263
GTIN2	8718114974361
GTIN3	8718114864358
Opprettet dato	03.01.2022
Oppdatert dato	03.01.2022

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>