



Ingefær Krydderpuré 750g Knorr Professional

750 GRM

Puré som gir en frisk og fyldig smak av ingefær. Lett å jobbe med siden du slipper alt forarbeidet og kan tilsettes når som helst under matlagingen. Perfekt i dressinger, marinader, gryter, supper, sauser, wok- og nudelretter. Egner seg godt til lam, svinekjøtt, fisk, kylling. Ingefær er en viktig ingrediens i mange orientalske retter, slik som i marinader og sauser. Passer også godt i fruktsalat, syltetøy, øl, likører og bakverk med epler og pærer. Knorr Krydderpuréer gir umiddelbart smak i dine varme og kalde retter. Tilsettes når som helst under matlagingen siden smaken holder seg konstant ved både koking, varmeholdning, direkte i kalde sauser og for mat du fryser ned og tiner opp. Drøye i bruk, og gir samme smak og styrke hver gang.

Varenummer: 2138600 | EPD-nummer: 2138600 | GTIN: 08722700482130



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

Ingefær 28 %, vann, maltodekstrin, salt, vegetabilsk olje (palme), eddik, sukker, fibre fra sitrusskall, 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	660 kJ/ 160 kcal
Fett	7,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,50 g
Karbohydrat	21,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	7,00 g
Kostfiber	3,50 g
Protein	0,40 g
Salt	9,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	
Varegruppe	Krydderblending
Varenummer	2138600
EPD-nummer	2138600
GTIN	08722700482130
GTIN2	08718114974316
GTIN3	08718114864273
Opprettet dato	12.09.2012
Oppdatert dato	19.04.2018

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>

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Krydder/konserveringsmidler/ekstrakter
Klasse	Urter/krydder/ekstrakter