



## Sjysaus pasta 10L Knorr

3 x 1 kg

En velsmakende og allsidig sausklassiker som passer godt sammen med biff, koteletter, skinkestek og annet stekt kjøtt. Serveres som den er, eller videreutvikles til egen smak. Varmestabil og egnet for kok/kjøl. Pastaen tilsettes i kokende væske. Laktosefri. Gir 10L ferdig saus. \*Unilever fremmer bærekraftig palmeolje. Les mer på ufs.com.

Varenummer: 2280519 | EPD-nummer: 2280519 | GTIN: 08722700725138



**PRODUSENT:**  
Unilever FoodSolution

**VAREMERKE:**  
KNORR

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[www.unileverfoodsolutions.no](http://www.unileverfoodsolutions.no)

**126 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra KNORR**

## Ingredienser

Maltodekstrin, stivelse, solsikkeolje, palmefett\*, aroma, salt, gjærekstrakt, sukker, karamelliseret sukker, oksesjy 2,0% (vann, oksebein), fortykningsmiddel (guarkjernemel), løk 1,0%, **SELLERI**, løkekstrakt.

## Allergener

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

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

- 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	1 916 kJ/ 457 kcal
Fett	23,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,30 g
Karbohydrat	53,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	7,10 g
Kostfiber	1,30 g
Protein	8,30 g
Salt	8,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sveits
Opphavsland	Sveits
Varegruppe	Tilsetningssaus
Varenummer	2280519
EPD-nummer	2280519
GTIN	08722700725138
GTIN2	08712566508655
GTIN3	08712566098101
Opprettet dato	01.02.2012
Oppdatert dato	01.11.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	450 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	150 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	Sauser/dipper (sauces/spreads/dips/condiments)