



Fløtesaus serveringsklar 2,5L Knorr 100%

10 LTR

Serveringsklar, flytende fløtesaus. Perfekt som en basissaus, men kan også videreutvikles, selv når den er kald. Passer godt sammen med lyst kjøtt, men også til kjøttboller og annet stekt kjøtt. Tåler alle typer oppvarming uten å miste tekstur, smak eller lukt. Varmes opp i posen i kombiovn, i mikro eller i en kjele. Varmestabil og egnet for kok/kjøøl. Lav laktose (<0,2g per 100ml saus).

Varenummer: 1987031 | EPD-nummer: 1987031 | GTIN: 08722700850977



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, rapsolje, **FLØTE** 4,3% (30% fett), modifisert stivelse, farinsukker, salt, **EGGEPLommer**, **SKUMMETMELK**, gjærekstrakt, aroma, tomatpuré, **BYGGMALTEKSTRAKT**, konsentrert grønnsaksjuice (**SELLERI**, gulrøtter, purre, løk), ekstrakt av stekt løk, hvitpepper.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Bygg	●	
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	430 kJ/ 100 kcal
Fett	1,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,39 g
Karbohydrat	9,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Kostfiber	0,50 g
Protein	0,80 g
Salt	0,94 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Polen
Opphavsland	Polen
Varegruppe	Tilsetningssaus
Varenummer	1987031
EPD-nummer	1987031
GTIN	08722700850977
GTIN2	08722700751748
GTIN3	08722700751748
Opprettet dato	01.02.2012
Oppdatert dato	30.11.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	120 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	40 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)