

Jordbærpuré 4 x 1 kg

Fruktpure er en kreativ basisingrediens i mange kulinariske retter, som bavarois, mousse, sauser og sorbeter. DIRA fruktpure har stabil kvalitet året rundt, uten å gå på akkord med smak, farge eller pris. Som råvarer til Pureene velges frukt av førsteklasses kvalitet som vakuumfryses umiddelbart etter plukking. Deretter tines det "sous vide" for å unngå oksidasjon, for så å røres til pure ved lav temperatur. Pureen blir pasteurisert. Dette eliminerer mikroorganismer uten at fruktens smak og farge forringes. Pureen inneholder 10% sukker.

Varenummer: 72904 | EPD-nummer: | GTIN: 15410302233037

INFORMASJONSEIER:
Pals AS

PRODUSENT:
Dira

VAREMERKE:
Dira

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.dirafrost.com

18 produkter i databasen

Se flere produkter fra Dira

Ingredienser

Jordbærpure frossen, sukker.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026

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	293 kJ/ 69 kcal
Fett	0,34 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,03 g
Karbohydrat	15,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	15,00 g
Protein	0,69 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Jordbær
Varenummer	72904
EPD-nummer	
GTIN	15410302233037
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.12.2015
Oppdatert dato	03.07.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	*Ikke oppgitt*
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	1080 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026