



## Krempulver for koking sekk 22 kg

**Bruksområde** Til koking av vanlig vaniljekrem til wienerbrød, linser, napoleonskaker m.m. Den ferdige vaniljekremen kan også innblandes i dessertkrem, remons, borgermestermasse og lignende.

**Egenskaper** Er sammensatt av utvalgte råstoffer som har de aller beste smaks-, farge- og forklistringsegenskaper. Kremen er bakesikker og koker ikke ut av f.eks. linser. Gir en fast og god konsistens selv med en dosering på 80 g per liter. Egner seg utmerket for innblanding av oppisket kremfløte.

Varenummer: 24022 | EPD-nummer: 6287809 | GTIN: 17048750240222



**PRODUSENT:**  
Pals AS

**VAREMERKE:**  
Pals

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

[richard.raanaas@pals.no](mailto:richard.raanaas@pals.no)  
[www.pals.no](http://www.pals.no)

**245 produkter i databasen**

**Se flere produkter fra Pals**

## Ingredienser

Maisstivelse (inneholder **sulfitt**), modifisert maisstivelse E1442, farge E160b, aroma og naturlig vaniljeroma (inneholder **melk**), surhetsregulerende middel E330.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	1 459 kJ/ 349 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	85,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,30 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Baketilbehør
Varenummer	24022
EPD-nummer	6287809
GTIN	17048750240222
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.09.2016
Oppdatert dato	01.06.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>