



Sprøytegele rød 1,3 kg

Med jordbærsmak. Består av rene, naturlige planteuttrekk. Geléen tappes gjennom finmasket nylonduk og geleringsprosessen gjennomføres slik at den ferdige gelé ikke skal passeres eller røres i før bruk. Geléen kan fylles direkte fra boksen i sprøyteposer. Gelétråden er meget seig, og kan trekkes i sammenhengende tråd i store og innviklede mønstre uten å breste. Den oppsprøytede tråd holder seg blank og klar i fargen uten å bli matt. Gelé med forskjellig farge kan benyttes i samme mønster uten at fargene glir over i hverandre. Geléen tåler godt frysing og egner seg derfor utmerket til dekor av frosne dessertkaker, fløtekaker, iskaker og lignende. Geléen kan fylles direkte fra boksen i sprøyteposer uten passering. Den kan skille ut lake hvis det røres i boksen.

Varenummer: 37001 | EPD-nummer: 6293070 | GTIN: 17048750370011



PRODUSENT:
Pals AS

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.pals.no

243 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

Sukker, vann, glykose, fortykningsmiddel (E406, E440), surhetsregulerende middel (E330, E524, E331), farge E120, konserveringsmiddel E200, aroma.

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	932 kJ/ 223 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	54,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	54,80 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Dessertpynt
Varenummer	37001
EPD-nummer	6293070
GTIN	17048750370011
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.12.2015
Oppdatert dato	18.12.2025

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>