



FISKEBASE KREMET X 2 2,5KG

En smakfull og fyldig base tilpasset et kresent restaurantmarked. Kokt på fiskekraft, løk, fløte, sitron, hvitvin med en touch parmesan. Perfekt som saus over fiskefileter, før gratinering og kan toppes med friske urter eller grønnsaker. klar til bruk.

Varenummer: 1036 | EPD-nummer: 5820923 | GTIN: 17058040103601



PRODUSENT:
GRILSTAD AS

VAREMERKE:
GRILSTAD

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 623 32 010

foodservice@grilstad.no

www.grilstad-foodservice.no

282 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra GRILSTAD

Ingredienser

Fløte (26%), melk, vann, gulrot, pastinakk, fennikel, løk, modifisert stivelse, vårløk, **ost (Gran Biraghi (melk), fiskebuljong, 1,1%** (naturlig aroma, maltodekstrin, salt, **fiskepulver**, krydder) salt, sitronskall, **fiskekraft 0,5%** (vann, konsentrert **fiskefond**, **fiskepulver**, salt, **aroma (fisk)**, sukker, modifisert stivelse, løk, eddik, hvitløk, stabilisator; xanthangummi), sukker, konsentrert sitronjuice, hvitløkpurè (hvitløk, salt, konserveringsmiddel; melkesyre og sitronsyre), konsentrert hvitvin, krydder, urter

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	566 kJ/ 135 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 g
Karbohydrat	6,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,30 g
Protein	2,30 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1036
EPD-nummer	5820923
GTIN	17058040103601
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	27.09.2021
Oppdatert dato	28.09.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Varmebehandles

Kommer i praktiske sousvide-posere a 2,5 kg. Tåler tilberedning i ovn eller vannbad. Ha deretter over i en gryte og la fisken trekke på svak varme.

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Krydder/konserveringsmidler/ekstrakter
Klasse	Sauser/dipper (sauces/spreads/dips/condiments)
Brick kode	Sauser – tilberedning (frysevare)