

Indian Curry Sambal

Indisk Curry Sambal er full av smak av spisskummen, koriander, ingefær, hvitløk og alle krydder som vi forbinder med India. Mariner kylling eller tigerreker i denne krydrede pastaen eller varme med kokosmelk og server som en deilig karrisaus.

Varenummer: 4159 | EPD-nummer: 6050785 | GTIN: 17394345118743

PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 232 88 400
post@slatto.no
www.slaatto.no/

206 produkter i databasen

Se flere produkter fra SLÅTTO

Ingredienser

Vann, løk, paprika, tomatpuré, røde bønner, sukker, rapsolje, salt, hvitløk, rosiner, chili pepper, ingefær, koriander, svart pepper, spisskummen, eddik, maisstivelse, gurkemeie, tamarind, fennikel, nellik, **SENNEPSFRØ**, smaksforsterker (E621), surhetsregulator (E330), konserveringsmiddel (E202, E211)

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: 23.11.2026

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	254 kJ/ 61 kcal
Fett	2,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	8,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,00 g
Protein	1,20 g
Salt	3,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	4159
EPD-nummer	6050785
GTIN	17394345118743
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	01.09.2022
Oppdatert dato	01.09.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	180 dager
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: 23.11.2026