



Sitron Sfusato Amalfitano kg

Det har blitt dyrket sitroner i de bratte åsene langs Amalfikysten av Italia i lange tider. De blir håndplukket og båret ut av de hengende hagene, og alt arbeidet skjer manuelt. Amalfi-sitronen gjenkjennes av sitt tykke skall, intense aroma og saftighet. Saften fra denne berømte sitronen har en søtere smak og er mer vitaminrik enn øvrige sitroner, og brukes i hovedsak til den kjente limoncello-likøren. Amalfisitronene blir ikke «avgrønnet», og dere vil derfor oppleve at sitronene kan ha et grønnskjær. De gulgrønne fruktene er likevel helt modne! De er ikke økologiske, men fordi de ikke er etterbehandlet med voks eller soppmidler etter høsting, kan man bruke skallet i matlagingen. Denne sitronen blir regnet som en av de aller beste sitronsorartene og tilgangen er meget begrenset.

Varenummer: 121067 | EPD-nummer: | GTIN: 27072631210674



PRODUSENT:
BAMA GRUPPEN AS

VAREMERKE:
BAMA Storkjøkken

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 228 80 500
www.bama.no

**3111 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra BAMA
Storkjøkken**

Ingredienser

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	95 kJ/ 23 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	2,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Kostfiber	3,00 g
Protein	1,10 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	121067
EPD-nummer	
GTIN	27072631210674
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.01.2024
Oppdatert dato	20.05.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	9 grader (C)
Temperatur, max.	12 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Frukt – ubearbeidet (fersk)
Klasse	Sitrus
Brick kode	Sitron