



Hickory & Brown Sugar Barbecue Sauce 510g

510g

Amerikansk BBQ saus som er som best med røykaktig, søt og rund smak. Perfekt både som glaze under grilling og som saus direkte på tallerken.

Varenummer: 124130 | EPD-nummer: 5493150 | GTIN: 40013409351503



PRODUSENT:
Haugen-Gruppen A/S

VAREMERKE:
Sweet Baby Ray's

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

company@mail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no

7 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Sweet Baby
Ray's

Ingredienser

Fruktosesirup, eddik (mais), tomatpuré, modifisert stivelse (mais), sukker (2%), salt, røykaroma, annanasjuice konsentrat, krydderier (**senep**, **selleri**), farve (karamell), konserveringsmiddel (natrumbensoat), melasse, glukosesirup, tørket hvitløk, sukker, tamarind, naturlige 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	841 kJ/ 201 kcal
Fett	0,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	49,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	43,00 g
Protein	0,90 g
Salt	1,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	USA
Opphavsland	USA
Varegruppe	Dipsauser, krydder, strø eller marinader
Varenummer	124130
EPD-nummer	5493150
GTIN	40013409351503
GTIN2	13409351505
GTIN3	
Opprettet dato	11.03.2020
Oppdatert dato	03.04.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	30 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>