

RED CURRY PASTE 400G

Mae Ploy Red Curry Paste er en klassisk thailandsk curry-pasta med smak av tørket chili, sitrongress, lime og krydder. Brukes med kokosmelk i retter med kjøtt, sjømat eller grønnsaker. Gir en fyldig, krydret og litt røkt smak med god varme – perfekt for ekte rød curry hjemme.

Varenummer: 10666 | EPD-nummer: | GTIN: 97059360106668

PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff & Co

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 233 76 220
post@wulffco.no
www.wulffco.no

1862 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff & Co

Ingredienser

Tst

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: 19.11.2026

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

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	10666
EPD-nummer	
GTIN	97059360106668
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.01.2026
Oppdatert dato	23.01.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
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: 19.11.2026