

Yellow curry paste 24*400g Maeploy

Mae Ploy Yellow Curry Paste er en aromatisk og fyldig thailandsk currypasta, kjennetegnet av sin milde varme og varme krydderprofil. Gurkemeie gir den karakteristiske gule fargen, mens chili, sitrongress og galangal gir friskhet og dybde. Pastaen passer perfekt til både kylling, oksekjøtt, lam, tofu og grønnsaker.

Varenummer: 10668 | EPD-nummer: | GTIN: 97059360106682

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

1858 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff & Co

Ingredienser

Ingredienser: sitrongress, hvitløk, sjalottløk, salt, galangal, tørket rød chili, korianderfrø, kaffirlimeskall, spisskummen, kanel, muskatblomme, gurkemeie, kardemomme.

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: 31.10.2026

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	642 kJ/ 153 kcal
Fett	1,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	23,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,60 g
Protein	5,30 g
Salt	14,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Thailand
Opphavsland	Thailand
Varegruppe	
Varenummer	10668
EPD-nummer	
GTIN	97059360106682
GTIN2	40044738102382
GTIN3	044738102384
Opprettet dato	11.12.2025
Oppdatert dato	09.04.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	*Ikke oppgitt*
Temperatur, max.	*Ikke oppgitt*
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: 31.10.2026