

Panang curry paste 24*400g Maeploy

Mae Ploy Panang Curry Paste er en aromatisk og rik currypasta kjent for sin milde chiliheat, kremede smak og karakteristiske nøtteaktige undertoner. Panang-curry er tykkere og mindre spicy enn rød curry, og passer spesielt godt til oksekjøtt, kylling, svin og tofu. Pastaen gir en dyp og balansert smak som gjør det enkelt å lage autentisk thailandsk panang-curry i profesjonelle kjøkken.

Varenummer: 10670 | EPD-nummer: | GTIN: 97059360106705

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: Tørket rød chili 20,5 %, sitrongress 20,0 %, sjalottløk 16,5 %, salt 13,5 %, hvitløk 12,0 %, galangal 7,0 %, mungbønner 0,4 %, **rekepasta** (reker (skalldyr) 80 %, salt 2,5 %), kaffirlimeskall 1,5 %, koriander frø 1,5 %, spisskummen 0,5 %, pepper 0,5 %.

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	0 kJ/ 0 kcal
* av daglig referanse inntak	

Næringsinnhold ikke oppgitt

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Thailand
Opphavsland	Thailand
Varegruppe	
Varenummer	10670
EPD-nummer	
GTIN	97059360106705
GTIN2	40044738102368
GTIN3	044738102360
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