

GLUTINOUS RICE FLOUR 500GX20 JADE LEAF

Jade Leaf Glutinous Rice Flour er finmalt klebrig rismel laget av søtrissorten som gir en seig, elastisk konsistens når den varmes opp. Det brukes i en rekke asiatiske desserter og snacks som mochi, tang yuan, dumplings, kaker og søte risboller. Melet fungerer også som fortykningsmiddel i enkelte retter og gir en myk og tyggevennlig tekstur som ikke kan oppnås med vanlig rismel.

Varenummer: 10784 | EPD-nummer: | GTIN: 97059360107849

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

rismel

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	1 527 kJ/ 360 kcal
Fett	1,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	79,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	7,30 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Thailand
Opphavsland	Thailand
Varegruppe	
Varenummer	10784
EPD-nummer	
GTIN	97059360107849
GTIN2	28850341200029
GTIN3	
Opprettet dato	11.12.2025
Oppdatert dato	10.07.2026

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