



HAO GAO FLOUR 500GX20 JADELEAF

Jade Leaf Hao Gao Flour er en spesialblanding utviklet for å lage har gow / hao gao, den klassiske kantonesiske dim sum-retten med krystallklare, elastiske dumpling-deiger. Melet gir en glatt, smidig og lett gjennomsiktig deig som tåler damping uten å sprekke. Produktet brukes også til andre dampede dumplings, wrappers og asiatiske snacks som krever en seig og fleksibel tekstur.

Varenummer: 10785 | EPD-nummer: | GTIN: 97059360107856



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

**1761 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff & Co**

Ingredienser

Hvetestivelse, tapiokastivelse, rismel.

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	1 450 kJ/ 347 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	82,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	1,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Thailand
Opphavsland	Thailand
Varegruppe	
Varenummer	10785
EPD-nummer	
GTIN	97059360107856
GTIN2	28850321600027
GTIN3	
Opprettet dato	11.12.2025
Oppdatert dato	11.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>