

CHIVE DUMPLING FLOUR 1KGX10 JADE LEAF

Jade Leaf Chive Dumpling Flour er en spesialutviklet melblanding til asiatiske dumplings, spesielt kinesiske chive dumplings (jiu cai jiao). Blandingen gir en glatt, elastisk og delvis gjennomsiktig deig som tåler damping uten å sprekke. Konsistensen blir myk og smidig, samtidig som den holder formen rundt fyllet. Perfekt for dim sum-restauranter og profesjonelle kjøkken som ønsker raske, jevne resultater med autentisk tekstur.

Varenummer: 10787 | EPD-nummer: | GTIN: 97059360107870

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

HVETESTIVELSE, tapiokastivelse, 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: 19.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	10787
EPD-nummer	
GTIN	97059360107870
GTIN2	18850341010003
GTIN3	
Opprettet dato	11.12.2025
Oppdatert dato	09.07.2026

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: 19.11.2026