



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

1776 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Wulff & Co

Ingredienser

Hvetestivelse, tapiokastivelse, rismel.

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 |
| Ophavsland | Thailand |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 10787 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 97059360107870 |
| GTIN2 | 18850341010003 |
| 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> |