



## Kylling fond 1 liter salsus

Konsentrert og smakfull kyllingfond laget ved å koke kyllingkjøtt og grønnsaker med krydder og urter. Denne fonden gir en dyp og naturlig smak til dine retter og er perfekt for å tilføre ekstra fylde til sauser, supper, gryter og risretter. Kyllingfond er et allsidig produkt som kan brukes i både tradisjonelle og moderne oppskrifter, og er et uunnværlig hjelpemiddel på kjøkkenet for å lage smakfulle måltider med minimal innsats.

Varenummer: 901122 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369011222



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff & Co

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 233 76 220  
[post@wulffco.no](mailto:post@wulffco.no)  
[www.wulffco.no](http://www.wulffco.no)

**1776 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Wulff & Co**

## Ingredienser

Kyllingbuljong (vann, kyllingbein (2,4kg/l), gulrot, løk, pastinakk, persille, sort pepper, nellik, rosmarin, timian, laurbærblad), salt.

## 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	175 kJ/ 42 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	1,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	9,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	901122
EPD-nummer	
GTIN	97059369011222
GTIN2	07090046520351
GTIN3	06416796727672
Opprettet dato	21.06.2024
Oppdatert dato	24.03.2026

## 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