



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

www.wulffco.no

**1623 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