



Vilt fond 1 liter Salsus

Vilt Fond fra Salsus er en smakfull og kraftig fond laget på utvalgte ingredienser som gir en autentisk, rik smak av viltkjøtt. Denne fonden er perfekt for å tilføre dybde og kompleksitet til viltretter som stek, gryter og sauser. Den er laget med høy kvalitet og gir en balansert smak uten å være for dominerende. Med en praktisk 1-liters pakning er fonden enkel å bruke til både små og store måltider. Den kan også brukes som base for supper eller som smakstilsetning til ris og grønnsaker. Vilt Fond fra Salsus er et ideelt valg for kokker og matelskere som ønsker å tilføre en autentisk viltkarakter til sine retter.

Varenummer: 901123 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369011239



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

Redusert viltkraft (vann, kjøttfulle viltbein, løk, gulrot, purre, einebær, sort pepper, 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	239 kJ/ 57 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	13,50 g
Salt	0,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	901123
EPD-nummer	
GTIN	97059369011239
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	18.11.2024
Oppdatert dato	13.12.2024

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>