



## Yellow curry paste aroy-d 400gx24

Gul currypaste er en aromatisk krydderblanding laget av ferske chilier og syltige urter, med en intens smak som gir dybde og autentisitet. Pasten har en balansert smak med en mild varme og et hint av sødme, noe som gjør den ideell for retter som krever en mildere currysmaak.

Varenummer: 963019 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369630195



**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

Sjalottløk, hvitløk, tørket rød chili (15%), salt, sitrongress, lime skall, galanga, kanel, muskattblomme, spisskummen, koriander frø, gurkemeie.

## 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	493 kJ/ 118 kcal
Fett	3,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	16,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	9,40 g
Protein	3,40 g
Salt	12,60 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Thailand
Opphavsland	Thailand
Varegruppe	
Varenummer	963019
EPD-nummer	
GTIN	97059369630195
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	11.06.2024
Oppdatert dato	28.11.2024

## 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>