



Chili bean sauce 12*368 LKK

Lee Kum Kee Chili Bean Sauce er en kraftig, aromatisk og umamirik chilisaus laget av fermenterte soyabønner og chili. Denne ikoniske kinesiske sausen brukes som base i mange Sichuan- og kantonesiske retter, og tilfører dyp smak, lett chiliheat og karakteristisk fermentert fylde. Perfekt til wok, mapo tofu, gryter, marinader og nudelretter.

Varenummer: 970062 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369700621



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

saltet chilipepper, vann, fernetert soyabønnepasta (**soyabønner**, **hvetemel**), **bredbønnepasta**, sukker, maisstivelse, chilipulver, **soyabønneolje**, syre, smaksforsterker

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	0 kJ/ 0 kcal
* av daglig referanse inntak	

Næringsinnhold ikke oppgitt

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Kina
Opphavsland	Kina
Varegruppe	
Varenummer	970062
EPD-nummer	
GTIN	97059369700621
GTIN2	078895731033
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>