



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

**1761 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	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