



## BLACK BEAN GARLIC 12X368 LKK

Oppdag den rike og autentiske smaken av Lee Kum Kee Black Bean Garlic Sauce, en klassisk kinesisk saus laget av fermenterte svarte bønner og hvitløk. Denne sausen er et uunnværlig element i asiatisk matlaging, kjent for sin dype, umami-rike smak og allsidighet. Med en balansert kombinasjon av salt, sødme og hvitløkens aromatiske intensitet, er denne sausen perfekt for wokretter, marinader, dampede retter og gryter. Den gjør det enkelt å lage smakfulle og autentiske kinesiske retter hjemme eller i profesjonelle kjøkken.

Varenummer: 970066 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369700669



**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)

1761 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Wulff & Co

## Ingredienser

vann, fermenterte svarte **soyabønner** 25% (svarte **soyabønner** 85%, salt, vann), soyasaus (vann, salt, **soyabønner**, **hvetemel**), sukker, dehydrert hvitløk 6%, salt, modifisert stivelse

## 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	589 kJ/ 141 kcal
Fett	3,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	17,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	14,00 g
Protein	9,30 g
Salt	14,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Kina
Opphavsland	Kina
Varegruppe	
Varenummer	970066
EPD-nummer	
GTIN	97059369700669
GTIN2	30078895760027
GTIN3	
Opprettet dato	09.01.2025
Oppdatert dato	24.03.2026

## 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>