

Tempuramel 18,18 kg

Tempuramel er en spesiallaget melblanding som brukes til å lage den ikoniske, sprø og lette frityrdeigen kjent fra japansk tempura. Denne melblandingen er perfekt for å skape en gyllen og delikat, sprø skorpe rundt ulike ingredienser, som grønnsaker, reker, fisk og kjøtt.

Varenummer: 970080 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369700805

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

1858 produkter i databasen

Se flere produkter fra Wulff & Co

Ingredienser

Beriket **hvetemel** (**hvetemel** , niacin, jern, tiaminmononitrat, riboflavin, folsyre), maisstivelse, natriumsyrepyrofosfat, natriumkaliumtartrat. Bikarbonat,

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026

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	1 506 kJ/ 360 kcal
Fett	1,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	77,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,30 g
Protein	9,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Canada
Opphavsland	Canada
Varegruppe	
Varenummer	970080
EPD-nummer	
GTIN	97059369700805
GTIN2	7090030411665
GTIN3	
Opprettet dato	26.07.2024
Oppdatert dato	20.03.2026

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*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 31.10.2026