



## Tempuramel 18,18 kg

Tempuramel er en spesiallaget melblanding som brukes til å lage den ikoniske, sprø og lette frituredeigen 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](mailto:post@wulffco.no)  
[www.wulffco.no](http://www.wulffco.no)

**1776 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Wulff & Co**

## Ingredienser

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

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

## 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>