



## YELLOW CURRY PASTE 110G

110 GRM

En aromatisk curry, farget av ristede krydder og gurkemeie. Passer spesielt godt til fisk og fjærkre. rik, rund smak, søtlig.

Varenummer: 120492 | EPD-nummer: 4154357 | GTIN: 05010338017705



**INFORMASJONSEIER:**  
Haugen-Gruppen

**PRODUSENT:**  
BLUE DRAGON

**VAREMERKE:**  
BLUE DRAGON

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[companymail@haugen-gruppen.no](mailto:companymail@haugen-gruppen.no)  
[www.haugen-gruppen.no/storkjokken](http://www.haugen-gruppen.no/storkjokken)

**23 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra BLUE DRAGON**

## Ingredienser

Sjalottløk 17%, hvitløk, solsikkeolje, rød chili 15%, vann, sitrongress 9%, karripulver 4% (**sennep**, koriander, bukkehorn, **hvetemel**, chili, spisskummin, pepper, fennikel, gurkemeje, salt), bukkehorn, spisskummen, **sennep**, gurkemeje 1.5%, surhetsregulator: sitronsyre.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep	●	
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter, Peanøtter, Sesamfrø og Soya**

- 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	996 kJ/ 238 kcal
Fett	17,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	17,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,90 g
Kostfiber	10,50 g
Protein	4,00 g (12% *)
Salt	0,33 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Thailand
Opphavsland	Thailand
Varegruppe	
Varenummer	120492
EPD-nummer	4154357
GTIN	05010338017705
GTIN2	05015612017709
GTIN3	07036340024713
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	11.12.2015

## Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	35 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>