



## 3 ITALIENSK OLIVEN U.ST 1KG

1000 GRM

Denne blandingen inneholder 3 typer oliven som er helt naturlig fermentert uten kjemikalier. Smaken er mild og konsistensen sprø og fin. Inntrykket er meget naturlig og passer fint inn på mange steder i gastronomien som snack, i salat, til baking eller Tapanade. Olivenblandingene består av Belle di Cerignola oliven, Paranza oliven og Noccella de Etna oliven .

Varenummer: 121606 | EPD-nummer: 4219077 | GTIN: 05707381012275



**INFORMASJONSEIER:**  
Haugen-Gruppen

**PRODUSENT:**  
PARADISO

**VAREMERKE:**  
PARADISO

**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)

**90 produkter i**  
databasen

**Se flere produkter**  
fra PARADISO

## Ingredienser

Olivenblanding av (Bella di Cerignola oliven, Peranza oliven, Noccellara dell Etna oliven) 80%, solsikkefrøolje, salt, urter (oregano, hvitløk), surhetsregulerende middel: sitronsyre og melkesyre.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	1 071 kJ/ 260 kcal
Fett	27,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,70 g
Karbohydrat	1,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Kostfiber	3,90 g
Protein	1,60 g (5% *)
Salt	2,30 g

\* av daglig referanse inntak

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Ophavsland	Italia
Varegruppe	Oliven
Varenummer	121606
EPD-nummer	4219077
GTIN	05707381012275
GTIN2	05707381012282
GTIN3	07036340032220
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	19.05.2016

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	40 grader (C)
Holdbarhet, total	1095 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>