



AIOLI

690 MLT

Klassisk fransk tilbehør til bl.a fisk og skalldyr. Middelhavsinspirert smak av hvitløk og olivenolje.

Varenummer: | EPD-nummer: 4503223 | GTIN: 07028550000885



PRODUSENT:
Gourmetcompagniet AS

VAREMERKE:
LITT BEDRE

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 951 44 589

firmapost@gourmetcompagniet.no

www.gourmetcompagniet.no

**40 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra LITT BEDRE**

Ingredienser

Rapsolje, vann, **sennep** (vann, **sennepsfrø**, eddikspirit, salt, sitronsyre (E330), konserveringsmiddel (**sulfit**)), hvitløk, **eggeplomme**, eplecidereddik, olivenolje, limejuice, salt, fortykningsmiddel (E412, E415), pepper, konserveringsmiddel (E202, E211, E270)

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	2 471 kJ/ 591 kcal
Fett	64,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,00 g
Karbohydrat	1,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,90 g
Protein	1,00 g (3% *)
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Salatdressing eller dip
Varenummer	
EPD-nummer	4503223
GTIN	07028550000885
GTIN2	07028550065075
GTIN3	07028550075074
Opprettet dato	10.11.2014
Oppdatert dato	22.09.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	120 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	40 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

GPC Kategori

Klasse	Sauser/dipper (sauces/spreads/dips/condiments)
--------	---------------------------------------------------