



Kalrotstappe

Kålrotstappe passer utmerket til alle typer saltet og røkt kjøtt. Pinnekjøtt og grove pølsetyper. Kan også anbefales til saltet eller røkt torsk. Velbekomme.

Varenummer: 18003 | EPD-nummer: 4250494 | GTIN: 07090006958057



PRODUSENT:

Matpartner AS

VAREMERKE:

Matpartner

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 728 31 115

firmapost@matpartner1.no

www.matpartner1.no/

3 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra Matpartner**

Ingredienser

Kålrot (73%), potet, gulrot, **smør** (fløte, melkesyrekultur, surhetsregulerende middel (E339b)), lys buljong (salt, gjærekstrakt, sukker, maltodekstrin, aroma, kjøttekstrakt, rapsolje, løk, krydder (karri, oregano, koriander, løpstikke, timian, basilikum, hvit pepper, karve, rosmarin, muskatblomme), hvitløk, **sennepsfrø**), salt og pepper.

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	273 kJ/ 65 kcal
Fett	3,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	8,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,90 g
Protein	1,40 g (4% *)
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	18003
EPD-nummer	4250494
GTIN	07090006958057
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	08.01.2015
Oppdatert dato	19.01.2015

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	Ikke oppgitt
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt

Tilberedning

Dampes

VArmes i kompidamper på 95 °C, eller varmes i kjele i 35-40 min.