



SPIRALPASTA DUOCOLORE 3KG

Spiralpasta Duocolore heter på italiensk: Graminga og betyr "spirende gress" derav spiralformen og smaken av spinat og egg. Semolina med minst 13% protein og 6 egg per kilo durumhvete gjør at kokeegenskapene er meget bra.

Varenummer: 121831 | EPD-nummer: 4338687 | GTIN: 08006967000864



INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
LABORATORIO TORTELLINI

VAREMERKE:
LAB TORTELLINI

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no/storkjokken

27 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra LAB
TORTELLINI

Ingredienser

Durumhvete semolina, **egg** 18,5%, vann, tørket spinat 0,5%, salt.

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	1 309 kJ/ 309 kcal
Fett	3,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	55,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	12,70 g (38% *)
Salt	0,55 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Pasta og nudler
Varenummer	121831
EPD-nummer	4338687
GTIN	08006967000864
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	11.09.2015
Oppdatert dato	04.03.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 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>

Tilberedning

Kokes	Legg pastaen i saltet kokende vann. Når vannet/buljongen begynner å koke igjen - kok pastaen fra 5-6 minutter. La pastaen renne av, og krydre etter smak.
Kokes	Produktet skal varmebehandles før det spises.