



## Gnocchi 100% durumhvete 3kg

Gnocchi 100% durumhvete som er lett og fin i konsistensen med gode kokeegenskaper. Den er laget på høyeste kvalitet semolina med god pastasmak uten den kraftige potetsmaken som tradisjonell Gnocchi. Den er uten egg og passer fint både som hovedrett og tilbehør.

Varenummer: 121832 | EPD-nummer: 4338786 | GTIN: 08006967003506



**INFORMASJONSEIER:**  
Haugen-Gruppen

**PRODUSENT:**  
LABORATORIO TORTELLINI

**VAREMERKE:**  
LAB TORTELLINI

**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)

**27 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
fra LAB  
**TORTELLINI**

## Ingredienser

**Durumhvete** semolina, vann, 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	1 196 kJ/ 282 kcal
Fett	0,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	57,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	10,70 g (32% *)
Salt	0,13 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Pasta og nudler
Varenummer	121832
EPD-nummer	4338786
GTIN	08006967003506
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>