



## Tagliatelle fullkorn øko 1,5kg



Ferskfrossen tagliatelle laget på fullkorn av økologisk durumhvete. Kommer i 25grams nøster som enkelt kokes i 3 minutter fra frossen tilstand. Gir det beste kokeresultatet og er praktisk, enkelt og svært sikkert å porsjonere ut.

Varenummer: 122133 | EPD-nummer: 4516886 | GTIN: 08006967015929



**INFORMASJONSEIER:**  
Haugen-Gruppen

**PRODUSENT:**  
LABORATORIO TORTELLINI

**VAREMERKE:**  
LAB TORTELLINI

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[company@mail@haugen-gruppen.no](mailto:company@mail@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 (hvetegluten)\***, fullkorn **speltmel (hvetegluten)\***, 25,5% **egg\***, vann.

\* økologisk produkt

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Spelt	●	
Skalldyr		●
Egg	●	
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av **Soya**

- 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	1 247 kJ/ 295 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	55,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,30 g
Kostfiber	5,70 g
Protein	11,80 g (36% *)
Salt	0,63 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	122133
EPD-nummer	4516886
GTIN	08006967015929
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.05.2016
Oppdatert dato	15.06.2016

## 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>