



Thai Red Curry Woksaus 1L

Thai Red Curry Woksaus er medium sterk, og har en utpreget smak av kokosmelk. Tilberedt på krydderpasta som inneholder de tradisjonelle ingrediensene som forbindes med Thaikjøkkenet.

Varenummer: 121825 | EPD-nummer: 4340360 | GTIN: 08710605020632



INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
GO-TAN

VAREMERKE:
GO-TAN

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

40 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra GO-TAN

Ingredienser

Vann, kokosmelk (20%), rød paprika (4%), sukker, tomatpuré, løk, salt, sitrongress, ingefær, modifisert stivelse, hvitløk, karve, **ansjos (FISK)**, syre (sitronsyre, eddik), emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), paprikaekstrakt, konserveringsmidler (natriumbenzoat, kaliumsorbat).

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	495 kJ/ 122 kcal
Fett	3,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	9,10 g
Karbohydrat	6,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	9,40 g
Protein	1,50 g (5% *)
Salt	0,85 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	
Varenummer	121825
EPD-nummer	4340360
GTIN	08710605020632
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.01.2016
Oppdatert dato	28.01.2016

Oppbevaring

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