



## Kyllingfond konsentrert 1L

Knorr konsentrert fond tilfører en autentisk kyllingsmak som forhøyer smaken i dine retter. 1 L konsentrert fond gir 50 L ferdig fond. Uåpnet pakning lagres som tørrvare. Åpnet pakning lagres kjølig.

Varenummer: 49026101 | EPD-nummer: 4696621 | GTIN: 08710908965999

**PRODUSENT:**

Unilever

**VAREMERKE:**

KNORR

**Vil du vite mer om produktet?**

Ta kontakt på:

[www.unileverfoodsolutions.no](http://www.unileverfoodsolutions.no)**162 produkter i  
databasen****Se flere produkter  
fra KNORR**

## Ingredienser

Konsentrert kyllingfond 52% (vann, kyllingkjøtt), salt, gjærekstrakt, aroma\* (inneholder **BYGG, EGG**), sukker, kyllingfett 3,0%, grønnsaksjuicekonsentrat (purre, gulrot, løk), modifisert stivelse, maltodekstrin, sitronsaftpulver, fortykningsmiddel (xantangummi), krydder (pepper, gurkemeie), antioksidant (rosmarinekstrakt).

\*glutenfri fordi det er under 20ppm gluten.

## 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	526 kJ/ 126 kcal
Fett	4,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	12,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,10 g
Kostfiber	0,50 g
Protein	9,50 g (29% *)
Salt	18,50 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	49026101
EPD-nummer	4696621
GTIN	08710908965999
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	01.02.2017
Oppdatert dato	01.02.2017

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	0 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	90 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>