



## MAT 15% laktosefri 10l BiB

10 LTR

Laktosefritt fløtealternativ. Brukes som tradisjonell matfløte, men er mer stabil og derfor lettere å jobbe med. Gir en fyldig smak og god konsistens i supper og sauser.

Varenummer: F18672 | EPD-nummer: 4016382 | GTIN: 08712100186721



**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

Vann, **KJERNEMELK**, vegetabiliske oljer (raps og palme), modifisert stivelse, emulgator (mono- og diglyserider av vegetabiliske fettsyrer), stabilisatorer (metylcellulose, quarkjernemel), surhetsregulerende middel (natriumsitrat, sitronsyre), laktasenzym, aroma.

## 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	613 kJ/ 150 kcal
Fett	15,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,90 g
Karbohydrat	2,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Protein	0,80 g (2% *)
Salt	0,24 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	Fersk melk eller smørprodukter
Varenummer	F18672
EPD-nummer	4016382
GTIN	08712100186721
GTIN2	08712100462894
GTIN3	08712100462894
Opprettet dato	12.05.2014
Oppdatert dato	03.10.2016

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	8 grader (C)
Holdbarhet, total	182 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	62 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## GPC Kategori

Klasse	Melk/melkeerstatninger
--------	------------------------