



MAT 15% Lavlaktose 1l

1 LTR

Fløtealternativ med lav laktose. 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: | EPD-nummer: 1912112 | GTIN: 08722700453390



PRODUSENT:
Unilever

VAREMERKE:
KNORR

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unileverfoodsolutions.no

162 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra KNORR

Ingredienser

KJERNEMELK, palmeolje#, vann, modifisert stivelse, stabilisator (metylcellulose, xantangummi), emulgator (polyoksyetylen(20)sorbitanmonopalmitat), surhetsregulerende middel (natriumsitrat), laktaseenzym.

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	704 kJ/ 168 kcal
Fett	16,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,70 g
Karbohydrat	5,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,60 g
Protein	2,40 g (7% *)
Salt	0,14 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Fersk melk eller smørprodukter
Varenummer	
EPD-nummer	1912112
GTIN	08722700453390
GTIN2	08722700589709
GTIN3	08722700449218
Opprettet dato	01.02.2012
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	61 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
--------	------------------------