



selskapskaffe grovmalt 600gr

Grovmalt til presskanne. Nå inneholder Pals Selskapskaffe følgende typer kaffe: Brasil og Bali, som er spesielt egnet til å gi blandingen fylde, og Colombia og Kenya som er med på å gi kaffen et friskt og fruktig preg. For å balansere det hele har vi kaffe fra Guatemala og Mexico som gir kaffen sødme.

Varenummer: 10007 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750100076



PRODUSENT:
Pals AS

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.pals.no

520 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

malte kaffebønner

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.

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Kaffe og te |
| Varenummer | 10007 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 17048750100076 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 06.11.2015 |
| Oppdatert dato | 11.11.2015 |

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> |

Tilberedning

Trekkes

Bruk kaldt friskt vann og doser 60g pr liter vann. Ferdig traktet kaffe bør ikke lagres i mer enn 30-40 minutter, og temperaturen bør ligge mellom 80–85°C.