



## Fairtrade økologisk hel



Denne kaffen er dyrket etter økologiske prinsipper, noe som betyr at det ikke er brukt kunstgjødsel eller sprøytemidler, samt at det er tatt vare på det biologiske mangfoldet. I tillegg til å være økologisk er denne kaffen Fairtrade-sertifisert og dyrket av bønder og arbeider som har mer rettferdige handelsbetingelser og dermed muligheten til å investere i produksjon, lokalsamfunn, og en bærekraftig framtid. Se [www.fairtrade.no](http://www.fairtrade.no) for mer informasjon. Vår økologiske kaffe kommer fra Honduras, kooperativet heter Cooperativa Capucas Limitada og ligger vest i landet.

Varenummer: 56101 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750561013



**PRODUSENT:**  
Pals AS

**VAREMERKE:**  
Pals

**Vil du vite mer om produktet?**  
Ta kontakt på:

[www.pals.no](http://www.pals.no)

**520 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Pals**

## Ingredienser

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	56101
EPD-nummer	
GTIN	17048750561013
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.11.2015
Oppdatert dato	30.11.2015

## 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.