



Varemærke

KNORR

Varens navn

Knorr Koncentreret Oksefond 6x1L

Nettoindhold

1000 Milliiliter

Funktionelt navn

Fond koncentreret

Regulated Name

Knorr Koncentreret Oksefond 1L 6

GTIN

08720182272959

Lev. nr.

F27296

Oprindelsesland

Sverige

Emballage

Flaske

Garanteret holdbarhed fra ankomst

90 Dag(e)

Total holdbarhed fra produktion

365 Dag(e)

Holdbarhed efter åbning

90 Dag(e)

Knorr flydende koncentreret oksefond tilføjer en tydelig, men afbalanceret smag af stegt oksekød, hvilket gør det lettere at nå den rigtige smagsprofil i dine yndlingsretter. Nem at opløse. Glutenfri og laktosefri. 1 liter koncentreret fond giver 50 liter færdig fond med et saltindhold på 0,5%.

Ingredienser

Koncentreret oksefond 62% (vand, oksekødsekstrakt 3,0%), salt, aromaer, naturlig aroma, oksefedt 1,0%, lægsaftkoncentrat, modificeret majsstivelse, syre (citronsyre), fortykningsmiddel (xanthangummi), hvidløgspulver, solsikkeolie, antioxidant (rosmarinekstrakt).

Anvendelse

Omrystes før brug.

Opbevaring

Opbevares tørt, ikke over normal stuetemperatur. Efter åbning, opbevares lukket og anvend inden 3 måneder.

Temperatur MIN: - MAX: -

Allergener

Glutenholdigt korn Fri For	Krebsdyr Fri For	Æg Fri For	Fisk Fri For	Jordnødder/peanuts Fri For	Soja Fri For	Mælk Fri For
Nødder Fri For	Selleri Fri For	Sennep Fri For	Sesamfrø Fri For	Svovldioxid og sulfitter Fri For	Lupin Fri For	Bløddyr Fri For

Næringsindhold

Emæringsmæssig referenceværdi
100 Gram

Energi	70 Kilokalorier, 293 Kilojoule
Fedt	1,7 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	0,8 Gram
Kulhydrater	4,6 Gram
Sukkerarter	2,6 Gram
Protein	8,3 Gram
Salt	20,7 Gram
Kostfibre	0,5 Gram

Kontaktoplysninger

Mærker / Logoer

Tilberedningsanvisninger

Fonden kan bruges fortyndet eller som smagssætter. Dosering til 0,5% saltindhold: 24 g til 1 L vand (1 L giver 50 L fond). Dosering til 0,3% saltindhold: 14 g til 1L vand (1L giver 90 L fond). Smagssætter: Tilsættes direkte i retten, indtil den ønskede smag er opnået.