



Varemærke

Flødex

Varens navn

Flødestabilisator Flødex 0,8 kgNettoindhold
800 GramFunktionelt navn
Flødestabilisator Flødex 0,8 kgRegulated Name
StabilisatorGTIN
05709699450602Lev. nr.
10668Oprindelsesland
DanmarkEmballage
SpandGaranteret holdbarhed fra ankomst
30 Dag(e)Total holdbarhed fra produktion
1095 Dag(e)Holdbarhed efter åbning
-

Ingredienser

Majsmel, 50%, stabilisator: dinatriumpyrofosfat E450.

Anvendelse

Brugsanvisning: 1 spsk. (10g) til cirka 3 L piskeføde. Flødex drysses i fra starten af piskning. Anvend afkølet fløde. Til fødevarer- begrænset anvendelse. Professionel brug.

Opbevaring

Tørt og køligt

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

Ernæringsmæssig referenceværdi
100 Gram

Energi	200 Kilokalorier, 800 Kilojoule
Fedt	0,1 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	0 Gram
Kulhydrater	47 Gram
Sukkerarter	0 Gram
Protein	0,2 Gram
Salt	43 Gram
Kostfibre	0 Gram

Kontaktoplysninger

Type	Kundesupport (CYC)
Telefon	36752255
Hjemmeside	www.condi.dk

Mærker / Logoer

Tilberedningsanvisninger