



Granskott EKO små inlagda 50 g

Dekorative och syrliga inlagda granskott, uppskattade som tillbehör. Goda till sallad och paté både på kött och fisk. Goda också att finhacka i en kall crème fraichesås till fisk. Använd lagen i en salladsdressing eller till sillinläggning. 2018 låg de på varmrätten på Nobelmiddagen.

Artikelinformation

Artikelnummer	20521
Artikelnamn	Granskott EKO små inlagda
Artikeltyp	Kolonial
Total hållbarhet, dagar	210
Enhet	Styck
Ekologiskt ID	SE-EKO-03
Varumärke	Högtorp Gård
Ursprungsland	Sverige
Tillverkningsland	Sverige
Tullstatistiskt nummer	20059920

Användning

Skogens främsta primör som passar till det mesta i det nordiska köket. Vår sötsyrliga lag framhäver granskottens egna karaktär. Lagen kan också användas t.ex i silllag eller dressing.

Förvaringsinstruktion

Förvaras torrt, mörkt och svalt. Öppnad burk förvaras i kylskåp (4-8°C) och konsumeras inom 1 vecka.

Artikelinformation basnivå

EAN	7350010260172
Förpackningstyp	Burk
Artikelbredd, mm	70
Artikeldjup, mm	70
Artikelhöjd, mm	60
Nettovolum, ml	N/A
Nettovikt, gram	120
Bruttovikt, gram	230
Avrunnen vikt, gram	50

Artikelinformation mellannivå

GTIN	17350010260124
Transportförpackning	6x50 g
Förpackningstyp	Kartong
Förpackningsbredd, mm	155
Förpackningsdjup, mm	220
Förpackningshöjd, mm	75
Nettovikt, gram	720
Bruttovikt, gram	1 600

Artikelinformation toppnivå

EAN	27350010260121
Antal mellannivå per lav	29
Antal lav per pall	13
Antal mellannivå per pall	377
Pallbredd, mm	800
Palldjup, mm	1 200
Pallhöjd, mm	1 125
Nettovikt, gram	271 440
Bruttovikt, gram	628 200

Näringsdeklaration per 100 gram

Energivärde, kcal	53
Energivärde, kj	221
Fett, gram	0
Varav mättat fett, gram	0
Kolhydrater, gram	13
Varav sockerarter, gram	5
Fiber, gram	
Protein, gram	13
Salt, gram	0

Ingredienser

Granskott*, ättika*, socker*, vatten. *Ekologisk.

Notera: Werners Gourmetservice har ambitionen att alltid ge dig rätt information. Förändringar i produktens innehåll kan ske över tid och vi ber dig därför kontrollera informationen på produktens förpackning före användning.

