



Ramen bas buljong 1 L

Långtidskokt buljong på fräska ben av nöt, gris och kyckling och smaksatt med lök, purjolök, vitlök och ingefära. 100% naturlig. Tack vare den långa tillagningstiden av Salsus buljonger får de djup och vacker färg som är perfekt för asiatiska rätter. Ramen bas kan du med fördel smaksätta genom att lägga till dashi, kombu, miso, fisk- eller ostronsås, för att göra ramen helt i din smak.

Artikelinformation

Artikelnummer	20772
Artikelnamn	Ramen bas buljong 1 L
Artikeltyp	Kolonial
Total hållbarhet, dagar	730
Enhet	Styck
Ekologiskt ID	N/A
Varumärke	Salsus
Ursprungsland	
Tillverkningsland	Norge
Tullstatistiskt nummer	21041000

Användning

Förpackningen kan inte värmas i microvågsugn.

Förvaringsinstruktion

Förvaras i rumstemperatur. Öppnad förpackning förvaras kallt vid +4°C och används inom 3-4 dagar.

Artikelinformation basnivå

EAN	7090046523567
Förpackningstyp	Förpackning
Artikelbredd, mm	76
Artikeldjup, mm	70
Artikelhöjd, mm	198
Nettovolum, ml	1 000
Nettovikt, gram	1 075
Bruttovikt, gram	1 110
Avrunnen vikt, gram	N/A

Artikelinformation mellannivå

GTIN	7090046523574
Transportförpackning	6x1 L
Förpackningstyp	Kartong
Förpackningsbredd, mm	160
Förpackningsdjup, mm	227
Förpackningshöjd, mm	205
Nettovikt, gram	6 450
Bruttovikt, gram	6 760

Artikelinformation toppnivå

EAN	7090046523581
Antal mellannivå per lav	24
Antal lav per pall	5
Antal mellannivå per pall	120
Pallbredd, mm	800
Palldjup, mm	1 200
Pallhöjd, mm	1 200
Nettovikt, gram	774 000
Bruttovikt, gram	811 200

Näringsdeklaration per 100 gram

Energivärde, kcal	8
Energivärde, kj	33
Fett, gram	0
Varav mättat fett, gram	0
Kolhydrater, gram	0,4
Varav sockerarter, gram	0,3
Fiber, gram	
Protein, gram	1,6
Salt, gram	0,1

Ingredienser

Vatten, köttiga ben (gris, nöt, kyckling), lök, purjolök, vitlök, ingefära.

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.

