

Dill- og sitronsau, melkefri

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 20.08.2024

Dill- og sitronsau, melkefri, 1dl pr. porsjon Leveres i 10 og 1 porsjon

Ingredienser:

Vann, Gyr matfløvel (Tine: vann, fullherdet kokosolje (21%), maltodekstrin fra mais, fullherdet rapsolje (5%), glukosesirup, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestere av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (johannesbrødkjernemel E410, sorbitol E420, polyoksyetylen sorbitanmonostearat E435, hydroksypropylmetylcellulose E464), surhetsregulerende middel (natriumsitrater E331), aroma), **modifisert stivelse** (mais), **grønnsaksbuljong lavsalt** (Knorr: salt, maltodekstrin, vegetabilsk pulver (25% (pastinakk 6,3%, blomkål 3,9%, løk 3,9%, purreløk 3,9%, hvitløk 2,6%, hodekål 2,0%, gulrotjuice 2,0%, løpstikkerøtter 0,7%, persillerot 0,1%)), naturlig aroma, ekstra jomfruolivenolje, aromaer, soppjuicekonsentrat), **sitronsaft** (ReaLemon: sitronsauft fra konsentrat, konserveringsmiddel (kaliumpyrosulfitt E224 (0,02%)), **sukker, dill, salt.**

Energi pr. 100g: 342 kJ, 82 kcal, fett 4,7g -hvorav mettede fettsyrer 4,2g, karbohydrat 9,8g -hvorav sukkerarter 2,7g, protein 0,3g, salt 1,4g.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0g.

For laktosered. kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.

KAN SPISES AV: DIA, GLUTENFRI, LAKTOSEFRI, MELKEFRI, VEGAN.

| Allergener | Ja | Nei |
|-----------------------|-------------|-----|
| Gluten | | x |
| Skalldyr | | x |
| Egg | | x |
| Fisk | | x |
| Nøtter | | x |
| Peanøtter | | x |
| Soya | | x |
| Melk | | x |
| Selleri | | x |
| Sennep | | x |
| Sesamfrø | | x |
| Lupin | | x |
| Svoveldioksid/sulfitt | x < 10mg/kg | |
| Bløtdyr | | x |

Lagring:

-18°C (fryseware).
 -1 – +4°C (kjøleware).

Holdbarhet:

Se etikett.
 Tint vare har holdbarhet på 3 dager.
 Tining: Tines 1 døgn i kjøleskap, eller 1,5 timer i kaldt vann.
 Fryses: Nei – Produktet har vært fryst.

Bruk:

Skal varmebehandles før servering.
 Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.
 Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.