

Hasselnøttkrem – av ekte italienske hasselnøtter.

Ingredienser:

Sukker, **hasselnøtter** fra Italia (30%), ikke-hydrogenerte vegetabiliske oljer og fettstoffer (**soya**, raps, solsikke og mais), fett (palme), **skummetmelkpulver**, **mysepulver**, emulgator (**E322 soyalecithin**), naturlig aroma (vanillin). Ingen fargestoffer eller konserveringsmidler. **(Allergener i uthevet skrift)**

Næringsinnhold per 100 g:

Energi	2347 kJ/561 kcal
Fett	34,5 g
- hvorav mettet fett	9,0 g
Karbohydrat	55,1 g
- hvorav sukker	35 g
Kostfiber:	2,1 g
Protein	7,5 g
Salt	0,2 g

Oppbevaring: Ved romtemperatur.

Best før: Uåpnet: Se stemplingsdato på produsentens etikett. Åpnet: 3-4 dager i kjøleskap.

Opprinnelse: Italia.

Produsent: Produsert i regionen Sicilia, Italia av Sicysun S.r.l, 95031 Adrano (CT).

Forbrukerkontakt: JTM Consult AS, Skogvegen 1, 2072 DAL – dittitalia.no

Nettovekt og varenummer:

200 g: sicysun-065

Serveringstips: Passer godt til brød, søte kjeks, pannekaker og desserter, samt fyll og pynt til kaker og annen bakst. En tradisjonell delikatesse fra Sicilia av ekte italienske hasselnøtter.

Produktbeskrivelse:

Denne hasselnøttkremen er utelukkende fremstilt av naturlige og ristede hasselnøtter. Anvendt i pasta gjennom en pre-raffinert og raffinert risteprosess. Bruken av nøye utvalgte råvarer sikrer en karakteristisk og varig aroma.

Hasselnøttene er dyrket uten bruk av genmodifiserte organismer (de er GMO-fri), og er derfor av absolutt topp kvalitet. Hasselnøtter produseres fra frukt høstet ved riktig grad av modenhet. Dette er et glutenfritt produkt.

Alt arbeid og etterfølgende transport skjer i henhold til normale hygieniske forhold. En kontroll med elektronisk utstyr garanterer totalt fravær av fremmedlegemer. Produktet er fritt for tilsetningsstoffer.

Retningslinjer for oppbevaring:

Produktet lagres i originalemballasjen ved romtemperatur. Må oppbevares på et tørt sted borte fra direkte kilder til varme, slik at det opprettholder sine egenskaper i lang tid.

Oppbevares i kjøleskapet etter åpning og bør konsumeres innen 3-4 dager. Produktet er best før 18 måneder fra produksjonsdato. Se oppgitt dato på produsentens etikett.