

Mandelkrem – av ekte sicilianske mandler.

Ingredienser:

Sukker, **mandler** fra Sicilia (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	2339 kJ/559 kcal
Fett	34,5 g
- hvorav mettet fett	2,6 g
Karbohydrat	55,1 g
- hvorav sukker	36,2 g
Kostfiber:	4,9 g
Protein	7,5 g
Salt	0,5 g

Oppbevaring: Ved romtemperatur.

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

Opprinnelse: Sicilia, 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-064

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 sicilianske mandler.

Produktbeskrivelse:

Denne mandelkremen er utelukkende fremstilt av naturlige og ristede mandler fra Sicilia. Anvendt i pasta gjennom en pre-raffinert og raffinert riste-prosess. Bruken av nøye utvalgte råvarer sikrer en karakteristisk og varig aroma.

Mandlene er dyrket uten bruk av genmodifiserte organismer (de er GMO-fri), og er derfor av absolutt topp kvalitet. Mandler 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.