

Pistasjkrem – av ekte sicilianske pistasjnøtter.

Ingredienser:

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

Næringsinnhold per 100 g:

Energi	2460 kJ/588 kcal
Fett	37,6 g
- hvorav mettet fett	6,64 g
Karbohydrat	51,5 g
- hvorav sukker	42,76 g
Kostfiber	6,25 g
Protein	9,5 g
Salt	0,2 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:

40 g: sicysun-314

200 g: sicysun-063

1000 g: sicysun-090

5000 g: sicysun-808

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 pistasjnøtter.

Produktbeskrivelse:

Denne pistasjkremen er utelukkende fremstilt av naturlige pistasjnøtter fra Sicilia. Anvendt i pasta gjennom en pre-raffinert og raffinert risteprosess. Bruken av nøye utvalgte råvarer sikrer en karakteristisk og varig aroma.

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