

# Vöruupplýsingar



## Carte d'Or Jarðarberjasúpa 1,82 kg / 12 l

**Vörunúmer:** F90261

**Umbúðastærð:** 1 x 1,82 kg

**Gerir:** 12 l



### Allar uppskriftir

#### Lýsing

Hægt er að bera súpuna fram kalda eða heita. Einnig sem ávaxtaþykkni.

#### Innihaldslýsing

Sykur, umbreytt sterkja, jarðarberjaduft 3,2%, rotvarnarefni (E330), **elderber (hyldebær)** 0,6%, maltóðextrín, bragðefni, C-vítamín. Getur innihaldið glúten, mjólk, egg.

#### Lögun

1. Blandið þurrvörnunni út í kalt eða heitt vatn (minnst 72°C).
2. Látið súpuna standa í um það bil 15 mínútur til að ná fram besta bragðinu og áferðinni. Hrærið í súpunni áður en að hún er borin fram.

#### Skammtastærðir

Ávaxtasúpa: 170 g súpuduft saman við 1 l af vatni. Gerir 1 l af tilbúinni súpu.

Ávaxtaþykkni: 270 g súpuduft saman við 1 l af vatni. Gerir 1 l af ávaxtaþykkni.

## Ofnæmisupplýsingar:

- Egg og hráefni sem innihalda egg: *Gæti innihaldið*
- Fiskur og hráefni sem innihalda fisk: Nei
- Kornvörur sem innihalda glúten: *Gæti innihaldið*
- Jarðhnetur og hráefni sem innihalda jarðhnetur: Nei
- Krabbadýr og hráefni sem innihalda krabbadýr: Nei
- Mjólk og hráefni sem innihalda mjólk: *Gæti innihaldið*
- Hnetur og hráefni sem innihalda hnetur: Nei
- Sellerí og hráefni sem innihalda sellerí: Nei
- Sinnep og hráefni sem innihalda sinnep: Nei
- Sesamfræ og hráefni sem innihalda seseamfræ: Nei
- Soja og hráefni sem innihalda sojaafurðir: Nei
- Brennisteinsdíoxíð og súlfít í meira magni en 10 mg/kg eða 10 mg/líter sem heildarstyrkur SO<sub>2</sub>: Nei

## Geymsla

Geymist á þurrum stað við mest 23°C.

## Geymsluþol

730 dagar

## Gerir

12 l

## Næringargildi

<b>Carte d'Or Jarðarberjasúpa</b>	<b>Í 100 g af dufti</b>	<b>Í hverjum 100 ml</b>	<b>Í hverjum skammti 150 ml</b>
Orka kJ	1700 kJ	380 kJ	570 kJ
Orka kcal	390 kcal	90 kcal	135 kcal
Fita	0,2 g	<0,5 g	<0,5 g
Þar af mettuð fita	0 g	0 g	0 g
Kolvetni	95 g	22 g	33 g
Þar af sykurtegundir	74 g	17 g	26 g
Prótein	0,3 g	<0,5 g	<0,5 g
Trefjar	0,5 g	<0,5 g	<0,5 g
Salt	0,03 g	0,01 g	0,01 g

Yfirfarið: 28.07.17 FRÞ