

ARLA® PRO

Biologische Kookroom 15% 1L

Maak kennis met onze biologische kookroom. Het voegt een zachte rijkdom toe aan je gerechten en versterkt smaken en texturen. De zijdezachte textuur en frisromige smaak is perfect voor alle culinaire toepassingen en verrijkt sauzen, soepen en desserts. Deze biologische room bevat geen zetmeel en geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen. Enkel verse biologische magere melk, biologische room, biologische magere melkpoeder en carrageen (als stabilisator). De room is hitte behandeld (UHT) voor een extra lange houdbaarheid en een goede verkrijgbaarheid. Daarnaast heeft deze kookroom een verlaagd vetgehalte. Gekoeld bewaren voor een optimale houdbaarheid en kwaliteit.

Productie- en conserveringsmethoden

- ✓ organisch, ultrahoge temperatuur (UHT)

ARLA® PRO

Biologische Kookroom 15% 1L

EAN	Materiaalnummer
5711953163487	594952 10x1016 g

Houdbaarheid

122 dagen

Opslaginformatie

Temperatuur (min): 2 °C. Temperatuur (max): 7 °C. Ongeopend (bij max. 7°C) ten minste houdbaar tot: zie bovenzijde verpakking. Gekoeld bewaren (bij max. 7°C) en binnen 3 dagen na opening gebruiken.

Vetgehalte

15%

Land van herkomst

Denemarken

Labels

EU ECO-LABEL

Ingrediënten

Ingrediënten: Biologische magere MELK, biologische ROOM, biologische magere MELKpoeder, stabilisator: carrageen

Allergenen

melk

Voedingswaarden per 100 ml

Energie	687 kJ/166 kcal
Vet	15 g
Verzadigd vet	9,7 g
Koolhydraten	4,2 g
Suiker	4,2 g
Eiwitten	3 g
Zout	0,1 g
Calcium	107 mg