

KUNER Mayonnaise



Artikelnummer 04450
EAN Code CU 9004204445002
EAN Code VS 9004204445002



Beschreibung

Mayonnaise mit mildem, vollem Geschmack, aus 100% Sonnenblumenöl hergestellt.

Zutaten

Zutaten:

80% Sonnenblumenöl, 7.5% EIGELB*, Trinkwasser, Weingeistessig, Glukosesirup, Speisesalz, Weissweinessig, Zucker, SENF, Zitronensaftkonzentrat, Säuerungsmittel (Milchsäure), Aroma, Konservierungsmittel Kaliumsorbat.

- Eier aus Freilandhaltung

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Konservierungsstoffe
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz von glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

Zutaten mit allergenem Potential

- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten	100ml enthalten	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	3100 kJ	3000 kJ	450 kJ	5 %
Energie (Kilokalorien)	760 kcal	710 kcal	110 kcal	6 %
Fett	83 g	80 g	12 g	17 %
davon gesättigte Fettsäuren	10 g	13 g	2 g	10 %
Kohlenhydrate	2 g	1 g	0,2 g	<1 %
davon Zucker	2 g	1 g	0,2 g	<1 %
Ballaststoffe	0 g	0 g	0 g	
Eiweiß	1,5 g	1 g	0,2 g	<1 %
Salz	1,1 g	1,1 g	0,17 g	3 %

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 14,55 g (Verbrauchereinheit enthält 1025 Portionen)

Ergiebigkeit

Produktmenge
15 kg

Zubereitung

.

Lagerhinweis

Lagerung bei Zimmertemperatur. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von einem Monat aufbrauchen.

Tipps

- Vom ersten Mayonnaisehersteller: Die bekannteste und beliebteste Mayonnaise Österreichs
- Hygienisch sicher durch die Verwendung von pasteurisiertem und deshalb salmonellenfreiem Eigelb (Nicht gegeben bei Selbsterstellung!)
- Optimale Konsistenz gut dosierfähig, bester Geschmack!

Gebinde- und Logistikinformationen

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	9004204445002	9004204445002	8722700319214
Maße L/H/B in mm	321 x 262 x 321	321 x 262 x 321	1200 x 936 x 800
Volumen in M3	0.027	0.027	0.899
Gewicht (brutto) in kg	15.638	15.638	447.226
Gewicht (netto) in kg	15	15	405

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.