



Nöm Sauerrahm laktosefrei 15% 250g

Laktosefreier* Sauerrahm 15% Fett, aus pasteurisiertem, gentechnikfreiem*** Rahm. * $<0,01\text{g}$ Laktose / 100g (Laktose=Milchzucker) ***laut Definition des Österreichischen Lebensmittelkodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agroVet GmbH.

Produkt	869491	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	250 g	Erhältliche Einheiten	BE, KT 10BE
		Marke	NÖM

Produktbeschreibung

Die cremige Konsistenz und die feine Säure verleihen deinen Speisen das gewisse Etwas. Und das beste: durch die laktosefreie Rezeptur musst du keine Kompromisse bei der Verträglichkeit eingehen!

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch

Merkmale / Ernährungshinweise

Laktosefrei

Aufbewahrungshinweis

Gekühlt (3 - 9°C) mindestens haltbar bis: siehe Deckel. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~664 kJ (161 kcal)
Kohlenhydrate	~ 3,4 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 3,4 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 15 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 9 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 3 Gramm
Salz	~ 0,1 Gramm

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	ca. 85% aus Niederösterreich

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Laktosefreier Sauerrahm, 15% Fett, aus pasteurisiertem, gentechnikfreiem Rahm.