



## Nöm Sauerrahm laktosefrei 15% 250g

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

Produkt	<b>869491</b>	Verpackung	<b>Einweg</b>
Nettofüllmenge	<b>250 g</b>	Erhältliche Einheiten	<b>BE, KT 10BE</b>
		Marke	<b>NÖM</b>

### 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
<b>Energie</b>	~664 kJ (161 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 3,4 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 3,4 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	0 Gramm
<b>Fett</b>	~ 15 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 9 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 3 Gramm
<b>Salz</b>	~ 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.