



Atamon pulver

Merke : Tørsleffs

EPD nr : 4186086

Units pr carton x net weight or volume per consumer unit : 25x25g

Atamon påvirker ikke utseende, lukt eller smak og konserverer syltetøy, marmelade, saft og frukt. Atamon konserverer også grønnsaker syltet i eddik. Atamon tilsettes etter koking, da en del av konserveringsevnen forsvinner dersom det kokes. Brukes også til desinfisering ved å skylle glass og flasker før disse fylles. Ettersom Atamon hemmer veksten av spesielt gjær og muggsopp og tildels bakterier, sikres en lang holdbarhet der det brukes.

Ingredienser

Sukker, konserveringsmiddel (natriumbensoat og bensoesyre).

Anbefalt behandling

min.temp 0.00°C, max.temp 30.00°C

Næringsinnhold (pr 100g)

| | |
|-------------------------------|---|
| Energi kcal pr 100 g/ml | 0 |
| Energi kj pr 100 g/ml | 0 |
| Fett (totalt) pr 100 g/ml | 0 |
| Karbohydrater pr 100 g/ml | 0 |
| Mettede fettsyrer pr 100 g/ml | 0 |
| Protein pr 100 g/ml | 0 |
| Salt pr 100 g/ml | 0 |
| Sukkerarter pr 100 g/ml | 0 |
| Polyoler pr 100 g/ml | 0 |
| Stivelse pr 100 g/ml | 0 |

Allergener