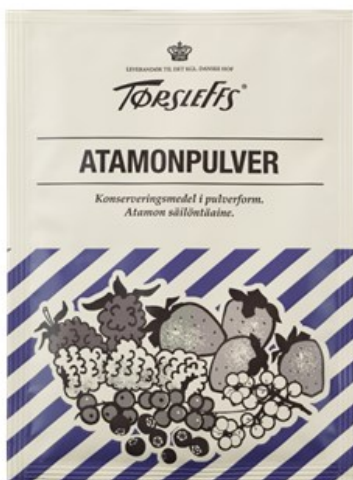




# Atamon pulver

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)

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Energy kcal per 100 g / ml   | 0 |
| Energy kj per 100 g / ml     | 0 |
| Fat (total) per 100 g / ml   | 0 |
| Carbohydrates per 100 g / ml | 0 |
| Saturated fat per 100 g / ml | 0 |
| Protein pr 100 g/ml          | 0 |
| Salt pr 100 g/ml             | 0 |
| Sugars pr 100 g/ml           | 0 |
| Polyoler pr 100 g/ml         | 0 |
| Starch pr 100 g/ml           | 0 |

## Allergener