

PRODUKTBLAD



Hummus chili

MED CHILI, CITRON
OCH RAPSOLJA
FRÅN GUNNARSHÖG

Kikärtsröran hummus har sitt ursprung i arabvärlden. Den är populär i Mellanöstern och Cypern och sprider sig alltmer över världen. Den här varianten är komponerad på medelhavskrogen Halv Grek Plus Turk i Stockholm, där man smaksatt denna hummus med chili.

Kan serveras som tillbehör till en grillad köttbit, till exempel.

MIN VÄN ULUC TELMEN

Uluc Telmen startade medelhavskrogen Halv Grek Plus Turk 1996, långt innan mezetrenden blivit känd bland svenskarna. Tillsammans med köksmästaren David Wadlund har han skapat receptet till vår hummus med chili, en lite hetare variant av den poulära kikärtsröran.


Villman & Co AB
Kuskahusgränden 4
261 42 LANDSKRONA

www.villman.nu
0418-43 06 00
info@villman.nu

INGREDIENSER:

Kikärtor, olivolja, **sesampasta (sesamfrö)**, vatten, rapsolja, citronjuice, chili, salt, vitlök.

ALLERGENER: Markerade med fetstil i ingrediensförteckningen ovan. Kan innehålla spår av nötter.

 **KYLVARA:** Förvaras vid +1° – +8°

 **VEGANSK**

 **GLUTENFRI**

KÄLLSORTERING: Burk plast. Gördel: papper.

NÄRINGSVÄRDE / 100 G:

Energi	1281 kJ/306 kcal	Kolhydrater	7,4 g
Fett	27,0 g	varav sockerarter	0,7 g
varav mättat fett	3,3 g	Protein	5,8 g
		Salt	0,86 g

HÅLLBARHET:

9 + 1 dagar

FÖRPACKAD I:

Modifierad atmosfär (utan syre)

FÖRVARING:

Så nära +1°C, som möjligt. Men vi rekommenderar +1°C – +8°C. 1°C högre temperatur i förvaring innebär en dags kortare hållbarhet.

AVSER	FÖRP.	VIKT/FÖRP	ANTAL/TRP. FÖRP	TRP. FÖRP
Foodservice	Burk	1000 g	1 x 1000g	Kartong
DVH	Burk	200 g	6 x 200g	SRS