

PRODUKTBLAD



Hummus citron

MED SUMAK, VITLÖK
OCH RAPSOLJA
FRÅN GUNNARSHÖG

Kikärtsröran hummus har sitt ursprung i arabvärlden. Den är populär i Mellanöstern och Cypern och sprider sig alltmer över världen. På medelhavskrogen Halv Grek Plus Turk i Stockholm har man tagit fram ett recept som smaksatts med citron.

Passar fint till exempelvis grillad lax.

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 syrligare 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, rapsolja, citronjuice, **sesampasta (sesamfrö)**, vatten, vitlök, salt, chili, sumak.

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	1465 kJ/350 kcal	Kolhydrater	7,0 g
Fett	32,5 g	varav sockerarter	0,6 g
varav mättat fett	3,8 g	Protein	5,3 g
		Salt	0,83 g

HÅLLBARHET:

9 + 1 dagar

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