



Varemærke

Toft Care®

Varens navn

Attylet Classic 500 gNettoindhold
500 GramFunktionelt navn
Fortykkingsmiddel til drikke

Regulated Name

Fortykkingsmiddel til varme og kolde drikke 6GTIN
05701477801231Lev. nr.
3801230Oprindelsesland
Danmark, SlovakietEmballage
Ståpose, SpandGaranteret holdbarhed fra ankomst
365 Dag(e)Total holdbarhed fra produktion
370 Dag(e)Holdbarhed efter åbning
-

3801230 - karton à 6 poser x 500 g • 3801340 - spand à 2 kg

Ingredienser

Ingredienser: Modificeret stivelse (E1422), maltodextrin, fortykningsmiddel: guar gummi.

Anvendelse

Fortykkingsmiddel til modificering af kold og varm saft, juice, puréer, suppe og lignende.

Opbevaring

Opbevaring: Tørt i tætsluttende emballage.

Temperatur

MIN: 18 °C MAX: 25 °C

Allergener

Glutenholdigt korn Ikke tilsat	Krebsdyr Ikke tilsat	Æg Ikke tilsat	Fisk Ikke tilsat	Jordnødder/peanuts Ikke tilsat	Soja Ikke tilsat	Mælk Ikke tilsat
Nødder Ikke tilsat	Selleri Ikke tilsat	Sennep Ikke tilsat	Sesamfrø Ikke tilsat	Svovldioxid og sulfitter Ikke tilsat	Lupin Ikke tilsat	Bløddyr Ikke tilsat

Næringsindhold

Ernæringsmæssig referenceværdi
100 Gram

Energi	370 Kilokalorier, 1570 Kilojoule
Fedt	0 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	0 Gram
Kulhydrater	90 Gram
Sukkerarter	0,66 Gram
Protein	0,5 Gram
Salt	0,39 Gram
Kostfibre	3,9 Gram
Fosfor (P)	625 Milligram
Kalium (K)	160 Milligram

Kontaktoplysninger

Type	Forbrugersupport
Navn	Toft Care A/S
Hjemmeside	www.toft-care.dk

Mærker / Logoer



Tilberedningsanvisninger

1) LET FORTYKKET KONSISTENS* = KAKAOMÆLKSKONSISTENS: Til kaffe, te, saft, juice, vin, drikkebouillon/klarsuppe m.m. tilsættes 5 g ~ 10 ml. Til sødmælk, kakao m.m. tilsættes 5 g ~ 10 ml. Til koldskål, drikkeyoghurt, kærnemælk, legerede supper m.m. tilsættes 0 g. Til yoghurt, ymer m.m. 0 g. 2) MODERAT FORTYKKET KONSISTENS* = SIRUPS-/HONNINGKONSISTENS: Til kaffe, te, saft, juice, vin, drikkebouillon/klarsuppe m.m. tilsættes 7 g ~ 15 ml. Til sødmælk, kakao m.m. tilsættes 7 g ~ 15 ml. Til koldskål, drikkeyoghurt, kærnemælk, legerede supper m.m. tilsættes 3 g ~ 5 ml. Til yoghurt, ymer m.m. tilsættes 2 g ~ 5 ml. 3) MEGET FORTYKKET KONSISTENS* = GELÉ-/BUDDING-/MOUSSEKONSISTENS: Til kaffe, te, saft, juice, vin, drikkebouillon/klarsuppe m.m. tilsættes 9 g ~ 20 ml. Til sødmælk, kakao m.m. 10 g ~ 20 ml. Til koldskål, drikkeyoghurt, kærnemælk, legerede supper m.m. tilsættes 5 g ~ 10 ml. Til yoghurt, ymer m.m. tilsættes 5 g ~ 10 ml. *KILDE: Anbefalinger for den danske institutionskost - Fødevarestyrelsen (indeholder nærmere definition).