



Varemærke		Varens navn	
Toft Care®		Attylet Classic 500 g	
Nettoindhold	500 Gram	Funktionelt navn	Regulated Name
		Fortykningsmiddel til drikke	Fortykningsmiddel til varme og kolde drikke
Salgsenheder per pakke	6		
GTIN	05701477801231	Lev. nr.	Oprindelsesland
		3801230	Danmark, Slovakiet
Emballage	Ståpose, Spand		
Garanteret holdbarhed fra ankomst	365 Dag(e)	Total holdbarhed fra produktion	Holdbarhed efter åbning
		370 Dag(e)	-

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

Ingredienser

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

Anvendelse

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

Opbevaring

Opbevaring: Tørt i tætsluttende emballage.

TemperaturMIN: 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 pr. 100 ml. Til sødmælk, kakao m.m. tilsættes 5 g ~ 10 ml pr. 100 ml. Til koldskål, drikkeyoghurt, kærnemælk, legerede supper m.m. tilsættes 0 g pr. 100 ml. Til yoghurt, ymer m.m. 0 g pr. 100 ml. 2) MODERAT FORTYKKET KONSISTENS* = SIRUPS-/HONNINGKONSISTENS: Til kaffe, te, saft, juice, vin, drikkebouillon/klarsuppe m.m. tilsættes 7 g ~ 15 ml pr. 100 ml. Til sødmælk, kakao m.m. tilsættes 7 g ~ 15 ml/100 ml Til koldskål, drikkeyoghurt, kærnemælk, legerede supper m.m. tilsættes 3 g ~ 5 ml pr. 100 ml. Til yoghurt, ymer m.m. tilsættes 2 g ~ 5 ml/100 ml. 3) MEGET FORTYKKET KONSISTENS* = GELÉ-/BUDDING-/MOUSSEKONSISTENS: Til kaffe, te, saft, juice, vin, drikkebouillon/klarsuppe m.m. tilsættes 9 g ~ 20 ml/100 ml. Til sødmælk, kakao m.m. 10 g ~ 20 ml/100 ml. Til koldskål, drikkeyoghurt, kærnemælk, legerede supper m.m. tilsættes 5 g ~ 10 ml/100 ml. Til yoghurt, ymer m.m. tilsættes 5 g ~ 10 ml/100 ml. *KILDE: Anbefalinger for den danske institutionskost - Fødevarestyrelsen (indeholder nærmere definition).