

www.ghee-easy.nl

NL Ghee is een zuivere vorm van geklaarde boter. Dit bakvet heeft een heerlijke smaak en een verbrandings-temperatuur van maar liefst 250 °C. Volgens de Indiase Ayurveda heeft ghee een heilzame werking.

FR Le ghee est un beurre clarifié très pure. Cette matière grasse de cuisson a un très bon goût et un point de fumée 250 °C. D'après les enseignements ayurvédiques indiens, le ghee a un effet bénéfique pour la santé.

DE Ghee ist eine reine geklärte Butter. Dieses Backfett hat einen sehr guten Geschmack und eine Verbrennungs-temperatur von 250 °C. Laut der Indischen Ayurveda Ernährungsgrundsätze hat Ghee eine gesunde Wirkung.

EN Ghee is a pure form of clarified butter. This cooking oil has a great taste and a very high smoke point of 250 °C/480 °F. According to the Indian Ayurveda, ghee is beneficial for your health.

Ghee Easy B.V. Amsterdam (NL)


GHEE EASY

Pure • Bio • Organic • Ayurveda • Ghee

Voedingswaarde/nutritionnelle/Nährwert/nutritional value 100g

Energy/énergie/Energie/energy:	3681kJ/895kcal
Vetten/lipides/Fett/fat:	> 99.5g
Verzadigd/saturé/gesättigt/saturated:	62.5%
Koolhydraten/glucides/Kohlenhydrate/carbohydrates:	< 0.5g
Suikers/sucre/Zucker/sugar:	< 0.5g
Eiwitten/proteïnes/Eiweiß/protein:	< 0.5g
Zout/sel/Salz/sel:	< 0.5g

Ingrediënt/ingrédient/Zutat/ingredient:
botervet*/grasse de beurre*/Butterfett*/butter fat*.

* biologisch/biologique/biologisch/organic

NL Ghee is houdbaar buiten de koelkast, donker bewaren. FR Le ghee se conserve en dehors du réfrigérateur, et à l'abri de la lumière. DE Ghee ist ungekühlt haltbar, lichtgeschützt lagern. EN Ghee keeps well unrefrigerated, store in a dark place.



NL-BIO-01
EU agriculture



245g



8 717953 142160

www.ghee-easy.nl

NL Ghee is een zuivere vorm van geklaarde boter. Dit bakvet heeft een heerlijke smaak en een verbrandings-temperatuur van maar liefst 250 °C. Volgens de Indiase Ayurveda heeft ghee een heilzame werking.

FR Le ghee est un beurre clarifié très pure. Cette matière grasse de cuisson a un très bon goût et un point de fumée 250 °C. D'après les enseignements ayurvédiques indiens, le ghee a un effet bénéfique pour la santé.

DE Ghee ist eine reine geklärte Butter. Dieses Backfett hat einen sehr guten Geschmack und eine Verbrennungs-temperatur von 250 °C. Laut der Indischen Ayurveda Ernährungsgrundsätze hat Ghee eine gesunde Wirkung.

EN Ghee is a pure form of clarified butter. This cooking oil has a great taste and a very high smoke point of 250 °C/480 °F. According to the Indian Ayurveda, ghee is beneficial for your health.

Ghee Easy B.V. Amsterdam (NL)


GHEE EASY

Pure • Bio • Organic • Ayurveda • Ghee

Voedingswaarde/nutritionnelle/Nährwert/nutritional value 100g

Energy/énergie/Energie/energy:	3681kJ/895kcal
Vetten/lipides/Fett/fat:	> 99.5g
Verzadigd/saturé/gesättigt/saturated:	62.5%
Koolhydraten/glucides/Kohlenhydrate/carbohydrates:	< 0.5g
Suikers/sucre/Zucker/sugar:	< 0.5g
Eiwitten/proteïnes/Eiweiß/protein:	< 0.5g
Zout/sel/Salz/sel:	< 0.5g

Ingrediënt/ingrédient/Zutat/ingredient:
botervet*/grasse de beurre*/Butterfett*/butter fat*.

* biologisch/biologique/biologisch/organic

NL Ghee is houdbaar buiten de koelkast, donker bewaren. FR Le ghee se conserve en dehors du réfrigérateur, et à l'abri de la lumière. DE Ghee ist ungekühlt haltbar, lichtgeschützt lagern. EN Ghee keeps well unrefrigerated, store in a dark place.



NL-BIO-01
EU agriculture



245g



8 717953 142160

CUTTING FORM