



## SKINKESTEK STEKT M/SJY



3000 GRM

Hel skinkestek som er langtidsbehandlet sous vide. God smak og bringer tilbake minner om søndagsmiddag for mange. Tilberedning: Skinkesteken varmes opp i posen til den er gjennomvarm, gjerne på dampfunksjon. Kan også skives kald, og varmebehandles. Serveringstips: Skinkestek med kokte poteter og surkål er tradisjonsmat for mange. Til dette kan du også ha med eplebåter, svsker og rørte tyttebær. Som saus bruker du kun sjen som følger med.

Varenummer: 3344 | EPD-nummer: 4233565 | GTIN: 02004334400008



**PRODUSENT:**  
GRILSTAD AS

**VAREMERKE:**  
GRILSTAD

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 623 32 010  
[foodservice@grilstad.no](mailto:foodservice@grilstad.no)  
[www.grilstad-foodservice.no](http://www.grilstad-foodservice.no)

**307 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra GRILSTAD**

## Ingredienser

Svinekjøtt (89 %), vann, salt, glukosesirup, gelatin av svin, konserveringsmiddel (kaliumlaktat E326, kaliumacetat E261), fortykningsmiddel (karragenan E407), antioksidant (natriumsitrat E331), gjærekstrakt, krydder, druesukker, fargestoff (karamell E150c), aroma

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	653 kJ/ 156 kcal
Fett	7,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,80 g
- Enumettede fettsyrer	3,30 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	1,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,30 g
Protein	19,70 g
Salt	1,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	3344
EPD-nummer	4233565
GTIN	02004334400008
GTIN2	97058040334407
GTIN3	97058041334406
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	29.09.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	75 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	25 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

