



## PULLED PORK HEL

2000 GRM

Pulled Pork er godt krydret, og med mye smak. Den er langtidsbehandlet sous vide. Tilberedning: Pulled Porken varmes opp i posen til den er gjennomvarm, gjerne på dampfunksjon. Riv kjøttet fra hverandre etter oppvarming. Serveringstips: Pulled Pork servert i Hamburgerbrød med Coleslaw og BBQ- saus er en klassiker. Pulled Pork passer perfekt til fredagstacoen hvis du vil løfte den opp ett par hakk.

Varenummer: 3472 | EPD-nummer: 4467916 | GTIN: 02004347200008



**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, eddik, sukker, løk, hvitløk, stabilisator (difosfat E450), chili, krydder, krydderekstrakt

## 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	825 kJ/ 197 kcal
Fett	14,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,90 g
- Enumettede fettsyrer	6,60 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,80 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	17,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	3472
EPD-nummer	4467916
GTIN	02004347200008
GTIN2	97058040347209
GTIN3	97058041347208
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	29.09.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	90 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

