



## Karbonader à 60 g

2 x

Håndstekte og godt krydrede karbonader laget av storfekjøtt. Saftig og god konsistens. Passer til smørbrød, koldtbord og middagsretter.

Varenummer: 4160214 | EPD-nummer: 4160214 | GTIN: 02375309100002



**PRODUSENT:**  
Matbørsen AS

**VAREMERKE:**  
Matbørsen

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

+47 337 44 300

[anders.nilsen@matborsen.no](mailto:anders.nilsen@matborsen.no)

[www.matborsen.no](http://www.matborsen.no)

**111 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Matbørsen**

## Ingredienser

Storfekjøtt (52.4%), vann, myse( **melk** ), potetmel, løk, salt, **melkeproteinkonsentrat**, hvetefiber (glutenfritt), havrefiber (havrefiber, maltodekstrin, potetfiber, inulin, psyllium), krydder, antioksidant (e331), aroma(aroma, maltodekstrin, salt), margarin (rapsolje, fullherdet kokos- og rapsolje, vann, kokosolje, skummetmelk, salt, emulgator (soyalecitin, e471), aroma) til 100 g av det ferdige produktet har blitt brukt: 60g kjøtt.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Sennep**

- 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                       | 818 kJ/ 196 kcal |
| Fett                         | 13,00 g          |
| hvorav                       |                  |
| - Mettede fettsyrer          | 5,90 g           |
| Karbohydrat                  | 7,40 g           |
| hvorav                       |                  |
| - Sukkerarter                | 0,00 g           |
| Kostfiber                    | 1,19 g           |
| Protein                      | 12,00 g          |
| Salt                         | 1,50 g           |
| * av daglig referanse inntak |                  |

## Produktinformasjon

|                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| Opprinnelsesland | Norge                               |
| Opphavsland      | Norge                               |
| Varegruppe       | Lagringstabile kombinasjonsmåltider |
| Varenummer       | 4160214                             |
| EPD-nummer       | 4160214                             |
| GTIN             | 0237530910002                       |
| GTIN2            | 97055330001827                      |
| GTIN3            | 97055330001834                      |
| Opprettet dato   | 18.03.2015                          |
| Oppdatert dato   | 05.08.2025                          |

## Oppbevaring

|  |                     |
|--|---------------------|
| Temperatur, min  | 0 grader (C)        |
| Temperatur, max.   | 4 grader (C)        |
| Holdbarhet, total  | 35 dager            |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 19 dager            |
| Lagringsgrad   |                     |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)                       | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer)                             | <i>Ikke oppgitt</i> |

## Tilberedning

Ovnsbakes

Farseproduktene stekes i ovnen på ca 160 grader i 10-15 minutter. Kan også varmes opp i stekepanne.