



Sesongvare

Stekt ribbe i bit m/svor ca 2,5 kg

2 x

Ribbe laget som den skal. Saltet, rutet, stekt og delt i biter hos Matbørsen. Enkel tilberedning og svorgaranti. Serveres med tradisjonelt tilbehør som poteter sur/rødkål, medisterpølse, kake og ribbesaus.

Varenummer: 4238960 | EPD-nummer: 4238960 | GTIN: 02375311500005



PRODUSENT:
Matbørsen AS

VAREMERKE:
Matbørsen

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 337 44 300
anders.nilsen@matborsen.no
www.matborsen.no

111 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Matbørsen

Ingredienser

Svineribbe(93.0%), vann, krydder[salt, pepper, aroma], salt, lakefosfat [konserveringsmiddel(E450i, E451i)]

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	1 547 kJ/ 370 kcal
Fett	34,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	13,00 g
Karbohydrat	0,26 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,19 g
Protein	17,00 g
Salt	1,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	4238960
EPD-nummer	4238960
GTIN	02375311500005
GTIN2	97055330002305
GTIN3	97055330002312
Opprettet dato	18.03.2015
Oppdatert dato	29.12.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	26 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	14 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

I konveksjonsovn: Fjern folien og sett aluformen inn i forvarmet ovn, kombinasjon av stek og damp i 15 minutter 180 grader. Sett deretter ovnen på stekte-funksjon , og øk temperaturen til 240 grader og stek i 10 minutter. I stekeovn: Fjern folien, ha i 1 dl vann i formen og sett aluformen i forvarmet ovn på 180 grader i 40 minutter. Øk temperatur til 240 grader i 15 minutter. NB! Pass på farge, da ovner er forskjellige. Husk at tiden må jo justeres noe lenger, hvis man putter flere/mange fat i steke ovnen samtidig.