



## Kyllingburger 120g

4 x

Prisvinnende kyllingburger med grovkvernet tekstur og smak med ramsløk og chili. Supersaftig burger til som kan stekes i ovn eller på grill.

Varenummer: 4782686 | EPD-nummer: 4782686 | GTIN: 02375341500006



**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

Kylling(66%), mekanisk utbeinet kyllingkjøtt(16%), vann, potetmel, salt, ramsløk(0,3%), chili.

## 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	556 kJ/ 133 kcal
Fett	6,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	3,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	15,00 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Lagringstabile kombinasjonsmåltider
Varenummer	4782686
EPD-nummer	4782686
GTIN	02375341500006
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	02.01.2018
Oppdatert dato	06.08.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	33 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	18 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.