



Kokt ris 2 kg

2 x

Kokt middagsris "parboiled" langkornet, vi har gjort jobben for deg. Passer til et stort utvalg av asiatiske retter

Varenummer: 6692818 | EPD-nummer: 6692818 | GTIN: 02375386200008



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

Ris (100.0%),

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	496 kJ/ 119 kcal
Fett	0,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	24,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Kostfiber	1,00 g
Protein	3,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	6692818
EPD-nummer	6692818
GTIN	02375386200008
GTIN2	97055330016050
GTIN3	97055330016067
Opprettet dato	02.01.2018
Oppdatert dato	06.08.2025

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

Dampes

Produktene våre som kommer i fat anbefaler vi å stikke hull i siden før oppvarming på damp på 100gr, fatene tåler opp til 120 grader. Eventuelt ta produktet ut av fatet og varm opp i kombidamper på varme eller stekovn på ca 160 grader med litt vann og lokk.