



Laks najade, sashimi-kuttet, 0,8-1,2kg



Laks gravet og røkt, buffet kuttet (90°), 0,8-1,2 kgs sider. Norsk opprinnelse. Oppdrettet og tilberedt etter internasjonale regler og standarder. Produsert av Brødr. Remø AS, M343, med HACCP standarder under EU autorisering. En E-filet blir tilført salt, krydder og dill for modning i kar i 4 døgn. Etter modning blir fileten røkt. Det ferdige produktet blir skåret 90° i 6,0 mm tykke skiver og vacumpakket på gullbrett.

Varenummer: | EPD-nummer: 2532364 | GTIN: 02381182900004



PRODUSENT:
Brødrene Remø AS

VAREMERKE:
Brødr. Remø

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.goldfish.no/

21 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Brødr. Remø

Ingredienser

Laks (oppdrett) (salmo salar), salt, sukker, krydderblanding, dill.

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	748 kJ/ 178 kcal
Fett	9,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	2,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,80 g
Protein	21,20 g
Salt	4,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	2532364
GTIN	02381182900004
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	03.03.2015
Oppdatert dato	23.02.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	42 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	22 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Spiseklar

Klar til å spises