



Røde Pølser

375 GRAM

Få ting er mer typisk dansk enn de røde deilige, danske pølsene. Det unike med Tulips røde pølser i Norge er at vi bruker norsk svinekjøtt. Pølsene er laget på en god, gammel oppskrift med hele 80% kjøtt.

Varenummer: 1082 | EPD-nummer: 5285218 | GTIN: 05707196238112

	<p>PRODUSENT: Danish Crown Foods Norway AS</p> <p>VAREMERKE: Tulip</p>	<p>Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på: +47 739 49 400 tulip@tulip.no www.tulip.no</p>	<p>15 produkter i databasen</p> <p>Se flere produkter fra Tulip</p>
---	--	--	--

Ingredienser

Svinekjøtt (80%), vann, potetstivelse, salt, ertemel, **soyaprotein**, druesukker, stabilisator (E451), krydder, krydderekstrakter, surhetsregulerende middel (E331), antioxidant (E301, E300), konserveringsmiddel (E250), farge (E120, E160b), lammetarm.

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	1 160 kJ/ 280 kcal
Fett	24,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	9,10 g
Karbohydrat	4,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	12,00 g
Salt	2,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1082
EPD-nummer	5285218
GTIN	05707196238112
GTIN2	05707196238129
GTIN3	05707196238136
Opprettet dato	26.02.2020
Oppdatert dato	06.02.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	5 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>