



Ternet Bacon

2x125g GRAM

Tulip Baconern lages av svinekjøtt. Først saltes kjøttet, så tørkes det og røkes over bøkeflis til smaken er perfekt. Til slutt skjæres baconet i terninger, klar til bruk direkte fra pakken. Tulip Baconern går raskt å tilberede i stekepanne eller ovnen, og er prikken over i'en i mange lekre retter.

Varenummer: 6563 | EPD-nummer: 6146328 | GTIN: 05707196306828



PRODUSENT:
Danish Crown Foods Norway AS

VAREMERKE:
Tulip

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 739 49 400
tulip@tulip.no
www.tulip.no

**15 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Tulip**

Ingredienser

Svinekjøtt, salt, antioksidant (E301), konserveringsmiddel (E 250). Røkt

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 | 975 kJ/ 235 kcal |
| Fett | 19,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 7,20 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 16,00 g |
| Salt | 3,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Tyskland |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 6563 |
| EPD-nummer | 6146328 |
| GTIN | 05707196306828 |
| GTIN2 | 05707196306835 |
| GTIN3 | 05707196306842 |
| Opprettet dato | 26.02.2020 |
| Oppdatert dato | 06.02.2023 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 0 grader (C) |
| Temperatur, max. | 5 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 56 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 30 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |