



## Kyllingburger panert 132g

Smakfull kyllingburger som kun trenger oppvarming. Kjøttet består av filet og lår. Varmes opp i friter eller varmluft ovn.

Varenummer: 1398 | EPD-nummer: 4474466 | GTIN: 07020915213985



**PRODUSENT:**  
JÆDER Ådne Espeland AS

**VAREMERKE:**  
HÅ KYLLING

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

+47 455 02 283

[rakel@jaeder.no](mailto:rakel@jaeder.no)

[jaeder.no/](http://jaeder.no/)

**32 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra HÅ KYLLING**

## Ingredienser

Ingredienser: 61 % Norsk kyllinglår/bryst, hvetemel(**GLUTEN**), modifisert stivelse, vann, rismel, kavring, **SOYA**, salt, **MELK**, krydder (**SELLERI**), **EGG**, dekstrose, sukker, stabilisator(difosfat+,Kaliumfosfat), surhetsreg.middel(natriumkarbonat), antioksidant (askorbinsyre+natriumaskorbat+sitronsyre), fortykningsmiddel (xantangummi). Stekt i vegetabilsk olje(Raps).

Holdbarhet: 270 dager oppbevares på frys -18°C eller kaldere.

Pakket: Stablet pakket i 5,04kg. kartong. Ca 38stk x 132g.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	1 055 kJ/ 252 kcal
Fett	12,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,00 g
Karbohydrat	19,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Protein	16,00 g
Salt	1,80 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1398
EPD-nummer	4474466
GTIN	07020915213985
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	25.02.2016
Oppdatert dato	13.07.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-30 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>