



KYLLINGFILET SINGELFRYST

Filetene er naturell marinert, for å sikre deg en jevn og god kvalitet. En saftig kyllingfilet som passer godt for HORECA markedet.

Varenummer: 2104 | EPD-nummer: 4544722 | GTIN: 07020915221041



PRODUSENT:
JÆDER Ådne Espeland AS

VAREMERKE:
HÅ KYLLING

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 455 02 283

rakel@jaeder.no

jaeder.no/

**31 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra HÅ KYLLING**

Ingredienser

80 % Norsk kyllingbrystfilet, vann, salt, kostfiber, antioksidant(natriumsitrat)

Holdbarhet: 360 dager oppbevares på frys –18°C eller kaldere.

Pakket: Singel fryses, legges løst i krt.

Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|-------------------------------|----|-----|
| Gluten | | ● |
| Skalldyr | | ● |
| Fisk | | ● |
| Egg | | ● |
| Melk | | ● |
| Peanøtter | | ● |
| Soya | | ● |
| Nøtter | | ● |
| Sesamfrø | | ● |
| Selleri | | ● |
| Sennep | | ● |
| 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 | 364 kJ/ 86 kcal |
| Fett | 0,80 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,20 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 19,00 g |
| Salt | 0,70 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 2104 |
| EPD-nummer | 4544722 |
| GTIN | 07020915221041 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 06.05.2016 |
| Oppdatert dato | 13.07.2023 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -30 grader (C) |
| Temperatur, max. | -18 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 360 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 50 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |