



Kylling indrefilet panert

Hel kyllingindrefilet med en spicy og sprø panering. Et perfekt sharing- og snackprodukt uten allergener.

Varenummer: 2193 | EPD-nummer: 4967501 | GTIN: 07020915221935



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/

**32 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra HÅ KYLLING**

Ingredienser

67 % norsk kylling indrefilet, vann, ris-/mais-/kikertmel, salt, mais/potetstivelse, dekstrose, emulgator(mono-diglyserider av spisefettsyrer),fortykningsmiddel(xantangummi), surhetsreg.middel(natriumkarbonat), krydder, stabilisator (di-/trifosfater), antioksidant(natriumascorbat, askorbinsyre).
Frityrstekt i vegetabilsk olje(raps)

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	911 kJ/ 218 kcal
Fett	9,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	17,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,70 g
Protein	17,00 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	2193
EPD-nummer	4967501
GTIN	07020915221935
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	05.02.2018
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>