



Biff Meksikansk krydret

Biffkjøtt som er langtidskokt og smaksatt med krydder fra det autentiske meksikanske kjøkken. Utrolig mørt og anvendelig produkt som kun trenger litt oppvarming.

Varenummer: 2229 | EPD-nummer: 5165063 | GTIN: 0702091522291



PRODUSENT:
JÆDER Ådne Espeland AS

VAREMERKE:
JÆDER

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 455 02 283

rakeL@jaeder.no

jaeder.no/

**50 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra JÆDER**

Ingredienser

91 % storfekjøtt, vegetabilsk olje(raps), storfe gelatin, limesaft, cayennepepper, brunt sukker, krydderblanding, løk og salt.

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	664 kJ/ 159 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,00 g
Karbohydrat	1,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,70 g
Protein	21,00 g
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	2229
EPD-nummer	5165063
GTIN	07020915222291
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2018
Oppdatert dato	13.07.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-30 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>