

SEI CORDON BLEU GLUTENFRI FRYS

Varenummer: 1216110 | EPD-nummer: | GTIN: 07021860018151

PRODUSENT:
Domstein Sjømat AS

VAREMERKE:
DOMSTEIN

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

post@domstein.no

587 produkter i databasen

Se flere produkter fra DOMSTEIN

Ingredienser

Sei (Pollachius virens) (49%), vann, støbrød (rismel, kikkertmel, maisstivelse, salt, modifisert stivelse, rapsolje), rapsolje, **fløtepulver** (**mysepulver, kjernemelkpulver, skummet melkepulver,** vegetabilsk fett (kokos), emulgator (E471), stabilisator (E450iii), antiklumpemiddel (E551)), panneringsmiks (maismel, maisstivelse, potetstivelse, salt, rapsolje, emulgeringsmiddel (E415)), brokkoli, røkt skinke, **ost** (**melk**, salt, syrekultur, l**øpe**, konserveringsmiddel (E251), farge (E160a)), maisstivelse, **ostepulver**, salt, sitronpepper, pepperekstrakt.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 09.11.2026

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	750 kJ/ 180 kcal
Fett	6,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	15,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	16,00 g
Salt	0,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Fisk
Varenummer	1216110
EPD-nummer	
GTIN	07021860018151
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.10.2016
Oppdatert dato	28.11.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	120 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 09.11.2026