



## Rødkål sous vide

2 kg

Fersk Rødkål med 75 % rødkål, smakt til med rødvin og balsamicoeddik. Trenger kun oppvarming!  
Salgsenhet: 10 x 2 kg.

Varenummer: 658403/BI610040 | EPD-nummer: 4716775 | GTIN: 07023026584036



**PRODUSENT:**  
BAMA INDUSTRI AS

**VAREMERKE:**  
BAMA

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 322 42 222  
[ferskforedlet@bama.no](mailto:ferskforedlet@bama.no)  
[www.bama.no](http://www.bama.no)

**3624 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra BAMA**

## Ingredienser

Rødkål 75 %, sukker, eddik, matlagingsrødvin (dealkoholisert rødvin, havsalt, aroma, konserveringsmiddel (svoveldioksid(**sulfitt**)), balsamicoeddik (vineddik, drue konsentrat, fargestoff (karamell), antioksidant (kaliumdi**sulfitt**)). Sulfitt < 10mg/kg.

## 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	318 kJ/ 75 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	16,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	16,30 g
Protein	0,90 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	658403/BI610040
EPD-nummer	4716775
GTIN	07023026584036
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	11.12.2014
Oppdatert dato	20.11.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	56 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Varmebehandles

Kombidamper 98 °C i 30 min.