



ASPARGES, GRØNN

1000 GRM

Ikke rart at denne grønnsaken er mye brukt! Den kan kokes, smørdampes, stues og grilles. Eller lag en deilig suppe på den!

Varenummer: 1335 | EPD-nummer: 356444 | GTIN: 07026510013357



PRODUSENT:
Norrek Dypfrys AS

VAREMERKE:
Norrek

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

salg@norrek.no
www.norrek.no

**119 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Norrek**

Ingredienser

Asparges grønn

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten		●
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● 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	94 kJ/ 22 kcal
Fett	0,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	1,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Protein	3,10 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Kina
Ophavsland	
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	1335
EPD-nummer	356444
GTIN	07026510013357
GTIN2	07026516013351
GTIN3	07026517013350
Opprettet dato	27.10.2014
Oppdatert dato	07.02.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	90 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes	Stekes i forvarmet stekepanne i 3-5 min, med olje eller margarin, smaksettes.
Kokes	Koking i smaksatt grønnsaksvann i kjele: 1,5-2 min koketid.
Dampes	Damp grønnsakene i forvarmet kombidamper 3-4 min (1 pose i lav hullbakk). Tilsett smak før servering

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Frukt/grønnsaker/nøtter/frø – bearbeidet