



## SELLERI

2000 GRM

Denne anvendelige roten har lange tradisjoner i den norske husmannskosten! I tillegg til lavt energi- og fettinnhold, er den en kilde til kalium, som bidrar til å opprettholde et normalt blodtrykk. Bruk den i lapskaus, supper, puréer, rotmos, gratinerte poteter, i wok eller salater. Vær obs på at selleri kan fremkalle allergisk reaksjon for noen.

Varenummer: 1354 | EPD-nummer: 919290 | GTIN: 07026510013548



**PRODUSENT:**  
Norrek Dypfrys AS

**VAREMERKE:**  
Norrek

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

[salg@norrek.no](mailto:salg@norrek.no)  
[www.norrek.no](http://www.norrek.no)

**120 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Norrek**

## Ingredienser

Sellerirot

## 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	114 kJ/ 27 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	2,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,60 g
Protein	1,60 g
Salt	0,06 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	1354
EPD-nummer	919290
GTIN	07026510013548
GTIN2	07026516013542
GTIN3	07026518013540
Opprettet dato	27.10.2014
Oppdatert dato	10.02.2026

## 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

Ovnsbakes	Bakes i kombidamper: 20-25 min på 190 grader.
Kokes	Koking i smaksatt grønnsaksvann i kjele: 1,5-3 min koketid.
Dampes	Damp grønnsakene i forvarmet kombidamper 4-6 min (1 pose i lav hullbakk). Tilsett smak før servering

## GPC Kategori

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