



PYTT I PANNE U/KJØTT

2500 GRM

Består av fritert potetterning, paprikaturning, champignon, purre og løkturning. Tilsett kun noen belgfrukter, smak til med krydder, olje og urter - og du har et fullverdig vegetarmåltid.

Varenummer: 15340 | EPD-nummer: 739276 | GTIN: 07026510153404



PRODUSENT:
Norrek Dypfrys AS

VAREMERKE:
Norrek

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

salg@norrek.no
www.norrek.no

116 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Norrek

Ingredienser

Potet, Champignon, Paprika rød, Paprika grønn, Løk

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	416 kJ/ 99 kcal
Fett	2,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	16,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Protein	1,80 g
Salt	0,05 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	15340
EPD-nummer	739276
GTIN	07026510153404
GTIN2	07026516153408
GTIN3	07026517153407
Opprettet dato	27.10.2014
Oppdatert dato	09.02.2026

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

Stekes	Stekes i forvarmet stekepanne, med olje eller margarin, smaksettes.
Ovnsbakes	Bakes i kombidamper: 20-25 min på 190 grader. Smaksettes.

GPC Kategori

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