



Rotgrønnsaker julienne

2000g

En herlig blanding av kålrot, gulrot, pastinakk og selleri som passer ypperlig til både kjøtt og fisk, i supper, i pai eller bare i wraps med litt god saus til!

Varenummer: 15841 | EPD-nummer: 5128715 | GTIN: 07026510158416



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

Kålrot, gulrot, pastinakk, **selleri**

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	160 kJ/ 38 kcal
Fett	0,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,03 g
Karbohydrat	6,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,60 g
Protein	1,20 g
Salt	0,04 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	15841
EPD-nummer	5128715
GTIN	07026510158416
GTIN2	07026516158410
GTIN3	07026517158419
Opprettet dato	09.07.2018
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

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
Stekes	Svisjes raskt i en panne eller ovnsbakes med olje eller smør og litt krydder.