



RUNDE SUKKERERTER

2000 GRM

Her får du et høyt innhold av kostfiber, vitamin c og en god kilde til b-vitaminet folat. Sukkererter kan stues, wokkes, smørdampes eller bare puttes rett i en salat.

Varenummer: 1394 | EPD-nummer: 2981538 | GTIN: 07026511013943



PRODUSENT:
Norrek Dypfrys AS

VAREMERKE:
Norrek

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

salg@norrek.no
www.norrek.no

120 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Norrek

Ingredienser

Runde sukkererter

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	177 kJ/ 42 kcal
Fett	0,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	5,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,10 g
Kostfiber	2,90 g
Protein	3,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Kina
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	1394
EPD-nummer	2981538
GTIN	07026511013943
GTIN2	07026515013949
GTIN3	07026519013945
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

Kokes	Koking i smaksatt grønnsaksvann i kjele: 1,5-3 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