



## Kveite med Sandefjordssmør med Gulrøtter og Poteter 520g Fjordland

520 GRM

I gamle dager ble kveite sett på som en hellig fiskeart, og har derfor vært et festmåltid i Norge i mange år. En slik fisk fortjener skikkelig tilbehør og vi serverer den derfor sammen med deilig sandefjordssmør, poteter og gulrøtter. Denne retten inneholder 23 % grønnsaker, er en kilde til protein og rik på omega-3. God middag!

Varenummer: 8504 | EPD-nummer: 1666353 | GTIN: 07033330085044



**PRODUSENT:**  
Fjordland

**VAREMERKE:**  
Fjordland

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

+47 229 74 900  
[firmapost@fjordland.no](mailto:firmapost@fjordland.no)  
[www.fjordland.no](http://www.fjordland.no)

**242 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Fjordland**

## Ingredienser

Kveite i sandefjordssmør (46 %): 58 % kveite (kveite, salt), 42 % sandefjordssmør (49 % smør, fløte, vann, helmelk, stabilisator (gelatin, xantangummi, tarakjernemel), sitronjuicekonsentrat, bestrålt krydder (bl.a. persille)). Poteter (31 %): poteter, salt. Gulrøtter\* (23 %). \*Totalt 23 % grønnsaker.

## 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	601 kJ/ 145 kcal
Fett	10,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,10 g
- Flerumettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	5,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,70 g
Kostfiber	14,00 g
Protein	6,20 g
Salt	0,46 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8504
EPD-nummer	1666353
GTIN	07033330085044
GTIN2	7033330850413
GTIN3	7033331850412
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	16.10.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	33 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	18 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

