



Fjordland Svenske kjøttboller 566 g

566 GRM

Deilige kjøttboller, rund og god fløtesaus og en velsmakende potetstappe – en kombinasjon som er vanskelig å motstå for noen og enhver.

Varenummer: 8589 | EPD-nummer: 2687010 | GTIN: 07033330085891



PRODUSENT:
Fjordland

VAREMERKE:
Fjordland

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 229 74 900
firmapost@fjordland.no
www.fjordland.no

222 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Fjordland

Ingredienser

Kjøttboller i fløtesaus (53 %): 55 % kjøttboller (55 % norsk kjøtt av svin og storfe, melk, vann, potetmel, løk, salt, hvetemel, potetfiber, laktose, sukker, krydder), 45 % fløtesaus (vann, 19 % fløte, hvetemel, tomatpuré, modifisert maisstivelse, rapsolje, salt, farge (brunet sukker), aroma, bestrålt krydder). Potetstappe (42 %): 74 % potet, helmelk, potetflakes, smør, vann, salt, fløtepulver, bestrålt krydder. Tyttebær syltetøy (5 %): 50 % tyttebær, 32 % sukker, vann, maltodekstrin, konsistensmiddel (pektin, xantangummi), surhetsregulerende middel (sitronsyre).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	561 kJ/ 134 kcal
Fett	6,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,40 g
Karbohydrat	13,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,50 g
Protein	4,40 g
Salt	0,72 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8589
EPD-nummer	2687010
GTIN	07033330085891
GTIN2	07033330858914
GTIN3	07033331858913
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	07.07.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	31 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	12 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>