



Fjordland Fransk Biffgryte 450g

450 GRM

Fransk biffgryte eller Bøeuf Bourguignon er en av de mest kjente, franske rettene. Ved å la kjøtt, gulrot, sopp og løk trekke sammen på lav varme over lang tid, får vi frem alle de gode smakene. Serveres sammen med en fylldig og kremet potetstappe. Retten inneholder 25 % grønnsaker og er rik på protein. God middag!

Varenummer: 8690 | EPD-nummer: 4679585 | GTIN: 07033330086904



Fjordland

PRODUSENT:
Fjordland

VAREMERKE:
Fjordland

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

**242 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Fjordland**

Ingredienser

Storfekjøtt i rødvinssaus (60 %): 33 % norsk storfekjøtt, gulrot*, sjampinjong, vann, tomat*, løk*, modifisert maisstivelse, bacon (88 % norsk sideflesk av svin, vann, salt, stabilisator (trifosfater, polyfosfater, difosfater)), 1 % rødvinsskonsentrat, hvitløk*, aroma, bestrålt krydder. Potetmos (40 %): 62 % potet, helmelk, sellerirot*, fløte, smør, salt, hvitløk*, gressløk, bestrålt krydder. Totalt 25 % 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	392 kJ/ 94 kcal
Fett	3,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,00 g
Karbohydrat	7,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	1,20 g
Protein	7,40 g
Salt	0,72 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8690
EPD-nummer	4679585
GTIN	07033330086904
GTIN2	7033330869019
GTIN3	7033331869018
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>