



Fjordland Brimis Lammelår 480 g (sesong)

480 GRM

Denne retten fra Fjordland inneholder herlige stykker av lam i en utsøkt sjalottløk- og estragonsaus. Sesong høst uke 35–45.

Varenummer: 8720 | EPD-nummer: 4836318 | GTIN: 07033330087208



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

Lammekjøtt i saus (44 %): 52 % norsk lammekjøtt, 48 % sjalottløk- og estragonsaus (vann, 21 % sjalottløk*, modifisert maisstivelse, dijonsennep (sennepsfrø, eddik), smør, salt, aroma, hvitløk*, soyasaus (inneholder gluten), bestrålt krydder (bl.a. estragon), farge (brunet sukker)). Potetskiver (31 %): 97 % poteter, rapsolje, salt, bestrålt krydder. Grønnsaker og bygg (25 %): 30 % løk*, 29 % tørket tomat*, 19 % aubergine*, 15 % byggryn, salt, aroma (grønnsaksekstrakter), hvitløk*, sitronskall*, eplecidereddik, chili*, bestrålt krydder. * Totalt 25 % grønnsaker.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Bygg	●	
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	422 kJ/ 101 kcal
Fett	3,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	8,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,40 g
Protein	6,10 g
Salt	0,93 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8720
EPD-nummer	4836318
GTIN	07033330087208
GTIN2	07033330872019
GTIN3	07033331872018
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	07.07.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	37 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	17 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>