



Ribbe med Medisterkake Saus Surkål og Poteter 425g Fjordland

425 GRM

Dette er en litt mindre porsjon av vår klassiske juletallerken med ribbe og medisterkake. Serveres sammen med rødkål poteter og en deilig julesaus. Retten inneholder 18 % grønnsaker. God middag!
God middag!

Varenummer: 8723 | EPD-nummer: 4839908 | GTIN: 07033330087239



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

Medisterkake i fløtesaus (29 %): 44 % medisterkake (67 % norsk svinekjøtt, melk, potetmel, salt, krydder (bl.a. muskat, kardemomme)), vann, 9 % fløte, tomatpuré*, solbærsirup (sukker, solbærsaft fra konsentrat), modifisert maisstivelse, hvitløk*, aroma, brunet sukker, bestrålt krydder (bl.a. nellik). Ribbe (26 %): til 100 g ribbe er det anvendt 141 g sideflesk av norsk svin, salt, pepper. Rødkål (24 %): 72 % rødkål*, vann, sukker, eddik, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre), konsistensmiddel (guarkjernemel). Poteter (21 %). *Totalt 18 % 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	896 kJ/ 216 kcal
Fett	17,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,30 g
Karbohydrat	7,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,70 g
Kostfiber	0,90 g
Protein	7,60 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8723
EPD-nummer	4839908
GTIN	07033330087239
GTIN2	07033330872316
GTIN3	07033331872315
Opprettet dato	14.10.2025
Oppdatert dato	16.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	23 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>