



Fjordland Sweet Sour Kyllinggryte med Jasminris 460g

460 GRM

Kylling Sweet & Sour er en mild gryte hvor søte og syrlige smaker kombineres, inspirert av det kinesiske kjøkken. Vår Sweet & Sour har god smak av frukt og grønnsaker og serveres sammen med klebrig asiatisk jasminris. Retten inneholder kyllingbiter, 35 % frukt og grønnsaker, har lite fett og er rik på protein. God middag!

Varenummer: 8744 | EPD-nummer: 4997128 | GTIN: 07033330087444



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

Sweet & sour kyllinggryte (63 %): 31 % norsk kylling, appelsinjuice* fra konsentrat, tomat*, paprika*, sukker, gulrot*, ananas*, vannkasterjer*, hvitvinseddik, løk*, tomatpuré*, kyllingbuljong (aroma, kyllingfett, salt), bambusskudd*, modifisert maisstivelse, ingefær*, hvitløk*, bestrålt krydder. Jasminris (37 %). *Totalt 35 % frukt og 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	480 kJ/ 114 kcal
Fett	1,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	19,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,80 g
Kostfiber	0,50 g
Protein	6,20 g
Salt	0,73 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8744
EPD-nummer	4997128
GTIN	07033330087444
GTIN2	7033330874419
GTIN3	7033331874418
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>