



Fjordland Kjøttuppe i Skål 350g

350 GRM

Fjordland Kjøttuppe med Rotgrønnsaker og Poteter. Kjøttuppe er en smakfull og klassisk suppe med potet, gulrot, kålrot, sellerirot, storfekjøtt og kjøttboller.

Varenummer: 8798 | EPD-nummer: 5272695 | GTIN: 07033330087987



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

Vann, 10 % potet, gulrot*, 7 % norsk storfekjøtt, kålrot*, løk*, sellerirot*, purreløk*, 4 % kjøttboller (55 % norsk kjøtt av storfe og svin, potetstivelse, potetfiber, glukose), maisstivelse, buljong (salt, aroma, grønnsaksekstrakter), bestrålt krydder.*Totalt 30 % 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	174 kJ/ 41 kcal
Fett	0,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	4,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,90 g
Kostfiber	1,00 g
Protein	3,00 g
Salt	0,84 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8798
EPD-nummer	5272695
GTIN	07033330087987
GTIN2	7033330879810
GTIN3	17033331879816
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	16.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	36 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	20 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>