



## Fjordland Medisterkaker med Surkål og Poteter 540g

540 GRM

Medisterkaker er en favoritt på Østlandet! På grunn av krydderne er medisterkaker ofte en del av julemiddagen, men spises også resten av året. Fjordlands medisterkaker er laget av norsk kjøtt og serveres tradisjonelt sammen med brun saus, poteter og klassisk surkål. Retten inneholder 21 % grønnsaker og er en kilde til protein. God middag!

Varenummer: 8810 | EPD-nummer: 5342522 | GTIN: 07033330088106



**PRODUSENT:**  
Fjordland

**VAREMERKE:**  
Fjordland

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 229 74 900  
[firmapost@fjordland.no](mailto:firmapost@fjordland.no)  
[www.fjordland.no](http://www.fjordland.no)

**242 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Fjordland**

## Ingredienser

Medisterkaker i brun saus (43 %): 48 % medisterkaker (67 % norsk svinekjøtt, melk, potetmel, salt, muskat, pepper, kardemomme), vann, hvetemel, rapsolje, salt, tomatpuré\*, modifisert maisstivelse, aroma, brunet sukker, bestrålt krydder. Poteter (29 %). Surkål (28 %): 74 % hodekål\*, vann, sukker, eddik, salt, krydder, fortykningsmiddel (guarkjernemel). Totalt 21 % grønnsaker.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	362 kJ/ 86 kcal
Fett	4,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,60 g
Karbohydrat	9,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,70 g
Kostfiber	1,10 g
Protein	3,10 g
Salt	0,80 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8810
EPD-nummer	5342522
GTIN	07033330088106
GTIN2	7033330881011
GTIN3	7033331881010
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>