



Kalkunbryst 500g Fjordland

500 GRM

Kalkun spises av mange i forbindelse med jul og nyttår. Vår variant inneholder kalkunbryst i en smakfull og fylldig fløtesaus. Som tilbehør får du rødkål og poteter. Dette er skikkelig festmat det tar lang tid å lage fra bunn av - men som nå enkelt kan spises i en travel førjulstid. Retten inneholder 18 % grønnsaker og er rik på protein. God middag!

Varenummer: 8815 | EPD-nummer: 5350384 | GTIN: 07033330088151



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

Kalkunbryst i fløtesaus (44 %): 50 % norsk kalkunbryst, 50 % fløtesaus (vann, 19 % fløte, hvetemel, rapsolje, tomatpuré*, modifisert maisstivelse, salt, farge (brunet sukker), aroma, bestrålt krydder). Poteter (32 %): poteter, salt. Rødkål (24 %): 72 % rødkål*, vann, sukker, eddik, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre), konsistensmiddel (guarkjerneremel).

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	343 kJ/ 82 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,20 g
Karbohydrat	8,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,30 g
Kostfiber	1,10 g
Protein	6,30 g
Salt	0,56 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8815
EPD-nummer	5350384
GTIN	07033330088151
GTIN2	7033330881516
GTIN3	7033331881515
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>