



Fjordland Kyllingbryst i urtesaus 490 g

490 GRM

Dette er et mørt og saftig kyllingbryst som er tilberedt sous vide i en nydelig urtesaus. Som tilbehør får du potetskiver, med et hint av cayenne, og en smakfull gulrotpuré. Retten er nøkkelhullsmerket, inneholder 29 % grønnsaker, har lite mettet fett og er rik på protein. Glutenfri. Et sunt og godt valg - god middag!

Varenummer: 8853 | EPD-nummer: 5634217 | GTIN: 07033330088533



PRODUSENT:
Fjordland

VAREMERKE:
Fjordland

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 229 74 900
firma@post@fjordland.no
www.fjordland.no

222 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Fjordland

Ingredienser

Kyllingbryst i urtesaus (39 %): 63 % norsk kyllingbryst, 37 % urtesaus (vann, løk*, aroma, modifisert maisstivelse, olivenolje, hvitløk*, smør, salt, sukker, bestrålt krydder, farge (brunet sukker)). Gulrotpuré (31 %): 82 % gulrot*, vann, **helmelk**, smør, salt, fortykningsmiddel (karragenan), bestrålt krydder. Potetskiver (31 %): 91 % poteter, sjalottløk*, rapsolje, salt, sitronsaft*, hvitløk*, bestrålt sort pepper og cayennepepper. * Totalt 29 % 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	356 kJ/ 85 kcal
Fett	2,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	7,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,70 g
Protein	6,90 g
Salt	0,69 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8853
EPD-nummer	5634217
GTIN	07033330088533
GTIN2	07033330885316
GTIN3	07033331885315
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	07.07.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	33 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>