



Fjordland Kyllingbryst i Urtesaus 490g



490 GRM

Vårt kyllingbryst er Sous Vide behandlet i en rund og god urtesaus, noe som gjør det både saftig og smakfullt. Som tilbehør får du sitrusmarinerte, skivede poteter, med et hint av cayenne, og en fyldig gulrotpuré. Retten inneholder 29 % grønnsaker, har lite mettet fett og er rik på protein. 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

firmapost@fjordland.no

www.fjordland.no

242 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Fjordland

Ingredienser

Kyllingbryst i urtesaus (39 %): 63 % norsk kyllingbryst, vann, løk*, olivenolje, hvitløk*, smør, salt, aroma, modifisert maisstivelse, sukker, bestrålt krydder, brunet sukker. Potetskiver (31 %): 91 % potet, sjalottløk*, rapsolje, salt, sitronjuice fra konsentrat, hvitløk*, bestrålt krydder. Gulrotpuré (30 %): 82 % gulrot*, vann, helmelk, smør, salt, fortykningsmiddel (xantangummi), bestrålt krydder. *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	355 kJ/ 85 kcal
Fett	2,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	7,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,60 g
Kostfiber	1,30 g
Protein	6,90 g
Salt	0,69 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8853
EPD-nummer	5634217
GTIN	07033330088533
GTIN2	7033330885316
GTIN3	7033331885315
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>