



Fjordland Thaigryte vegetar 460 g

460 GRM

Fjordlands vegetariske thaigryte er en fylldig og spicy redd curry, med bl.a. edamamebønner, paprika og vannkastanjer i en gryte laget på kokosmelk. Retten serveres med jasminris. Thaigryta ble var favoritten i forbrukertest, med overveldende tilbakemeldinger. God middag!

Varenummer: 8874 | EPD-nummer: 5803366 | GTIN: 07033330088748



PRODUSENT:
Fjordland

VAREMERKE:
Fjordland

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

**242 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Fjordland**

Ingredienser

Thaigryte (63 %): kokosmelk (inneholder **melkeprotein**), paprika*, edamamebønner* (inneholder soya), vannkastanjer*, vann, løk*, purreløk*, **soyasaus** (soya, glukosesirup, **hvetemel**), **fløtepulver**, limejuice*, red curry (bl.a. rød chili, galangal), sukker, modifisert maisstivelse, hvitløk*, ingefær*, aroma, rapsolje, salt, sitrongress* limeblader*, bestrålt krydder. Jasminris (37 %). * Totalt 38 % 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	547 kJ/ 131 kcal
Fett	4,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,50 g
Karbohydrat	18,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,60 g
Protein	3,20 g
Salt	0,67 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8874
EPD-nummer	5803366
GTIN	07033330088748
GTIN2	07033330887419
GTIN3	07033331887418
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>