



Fjordland Brimi Langtidskokt salt kjøtt 460 g

460 GRM

Denne Fjordsland-retten er utviklet i samarbeid med Arne Brimi og inneholder langtidskokt salt kjøtt, rotgrønnsaker og kremet bygg fra Skjåk.

Varenummer: 8901 | EPD-nummer: 6041040 | GTIN: 07033330089011



PRODUSENT:
Fjordland

VAREMERKE:
Fjordland

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 229 74 900
firmapost@fjordland.no
www.fjordland.no

222 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Fjordland

Ingredienser

Salt svinekjøtt i saus (43 %): 55 % saus (hmelk, vann, sjalottløk*, kremfløte, dijonsennep (vann, sennepsfrø, eddik), modifisert maisstivelse, hvitvinseddik, salt, bestrålt krydder), 45 % norsk kjøtt av svineknokke (99 % svineknokkekjøtt, vann, salt, surhetsregulerende middel (kaliumlaktat, kaliumacetat), stabilisator (difosfater, trifosfater), antioksidant (natriumerytorbat, natriumnitritt)). Kremet bygotto (35 %): hmelk, 28 % byggryn, kremfløte, sellerirot*, sjalottløk*, sjampinjong*, ost, salt, aroma, modifisert maisstivelse, bestrålt krydder. Ternet kålrot (22 %): kålrot*, rapsolje, sukker, sitronjuicekonsentrat, salt. *Totalt 29 % grønnsaker.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Bygg	●	
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	497 kJ/ 119 kcal
Fett	7,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,40 g
Karbohydrat	7,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,00 g
Protein	5,70 g
Salt	0,87 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8901
EPD-nummer	6041040
GTIN	07033330089011
GTIN2	07033330890112
GTIN3	07033331890111
Opprettet dato	07.07.2023
Oppdatert dato	07.07.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	37 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	17 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>