



Fjordland Svinekjøtt i Fløtesaus 450g

450 GRM

En god saus gjør susen! Her får du en middagsrett hvor smaksløkene vil danse. Ternede biter av mørt svinekjøtt i en smaksrik fløtesaus med sjampinjong og grillet paprika. Som tilbehør får du krydrede, bakte potetskiver. En middagsrett som kan bli din nye favoritt. Serveringstips Stek potetene lett brune i en stekepanne.

Varenummer: 8945 | EPD-nummer: 6566400 | GTIN: 07033330089455



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

Svinekjøtt i fløtesaus (67 %): 27 % norsk svinekjøtt, vann, sjampinjong, 9 % fløte, sjalottløk*, paprika*, crème fraîche, modifisert maisstivelse, dijonsennep (vann, sennepsfrø, eddik), aroma, salt, bestrålt krydder, brunet sukker. Bakte potetskiver (33 %): 91 % poteter, sjalottløk*, rapsolje, salt, sitronjuice fra konsentrat, hvitløk*, bestrålt krydder. *Totalt 12 % 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	447 kJ/ 107 kcal
Fett	5,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,80 g
Karbohydrat	8,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,40 g
Kostfiber	0,90 g
Protein	5,20 g
Salt	0,79 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	8945
EPD-nummer	6566400
GTIN	07033330089455
GTIN2	7033330894516
GTIN3	7033331894515
Opprettet dato	16.10.2025
Oppdatert dato	16.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	32 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>