



Laksefilet, porsjon 140 g, 1x5kg ASC



5 kg

Vår delikate lakseporsjon på 140 g er skinn og beinfri. Laksen er rik på de sunne omega-3 fettsyrene og andre viktige næringsstoffer som vitamin D, jod og selen.

Varenummer: 96015501 | EPD-nummer: 5585591 | GTIN: 07035110300750



INFORMASJONSEIER:

Findus Norge AS

PRODUSENT:

Findus Norge AS

VAREMERKE:

Findus

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

findus.foodservices@no.findus.com
www.findusfoodservice.no

199 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Renskårne filéer av **laks**(Salmo salar).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk	●	
Gluten		●
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● 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	932 kJ/ 223 kcal
Fett	16,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	20,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	96015501
EPD-nummer	5585591
GTIN	07035110300750
GTIN2	
GTIN3	07035110200371
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	20.03.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes	Stek eller grilles 3-4 min per side
Ovnsbakes	Kok, fra dypfrost, i egen saft under lokk i konveksjonsovn, uten lokk i kombiovn. Ca-tider. Tidene gjelder fylt ovn. 175°C (konveksjon): 30-35 min 72°C (kombiovn): 15-20 min.