



KVEITEFILET BIFANGST 10KG

10 kg

Filet av kveite. Bifangst fra norske båter, fanget i norsk farvann. Filetene vil være av variabel størrelse, mellom 1 og 4 kg. Uten skinn, uten bein.

Varenummer: 3226958 | EPD-nummer: 3226958 | GTIN: 07035620050633



PRODUSENT:
Unil AS

VAREMERKE:
UNIL+

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unil.no

790 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra UNIL+

Ingredienser

Kveite (*Hippoglossus hippoglossus*). Fangstområde: Nordøstlige Atlanterhavet, FAO 27.

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 | 429 kJ/ 102 kcal |
| Fett | 2,40 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 1,00 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 | 3226958 |
| EPD-nummer | 3226958 |
| GTIN | 07035620050633 |
| GTIN2 | 07035620050633 |
| GTIN3 | 47035620089709 |
| Opprettet dato | 07.01.2025 |
| Oppdatert dato | 24.10.2025 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -18 grader (C) |
| Temperatur, max. | -23 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 730 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> |