



SEILOINS MSC 100-120G



5 kg

Skin- og benfri ryggfilet/loin av sei (*Pollachius virens*). Sei er en fisk i torskfamilien. Det perlegrå kjøttet er magert og har en mer karakterisk smak enn annen hvitfisk, som gjør den godt egnet til sterke smaker. Ryggfiletene veier ca. 100-120 gr.

Varenummer: 3386281 | EPD-nummer: 3386281 | GTIN: 07035620060823



UNIL+

PRODUSENT:
Unil AS

VAREMERKE:
UNIL+

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unil.no

837 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra UNIL+

Ingredienser

Sei (*Pollachius virens*). Fangstområde: Nordøstlige Atlanterhav (**FAO 27**). Loins er glasert for å forhindre dehydrering. Fiskebein kan forekomme. Allergen- ingredienser: **SEI**

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	351 kJ/ 83 kcal
Fett	0,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,35 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	19,10 g
Salt	0,18 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Litauen
Opphavsland	Litauen
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	3386281
EPD-nummer	3386281
GTIN	07035620060823
GTIN2	07035620060823
GTIN3	47035620109179
Opprettet dato	22.10.2025
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-23 grader (C)
Holdbarhet, total	720 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>