



Stryhn's Dansk Grov Leverpostei 500g

500g

Stryhn's dansk grov leverpostei er den norske varianten av Danmarks desidert mestselgende leverpostei. En grov og smaksrik leverpostei bygget på tradisjonell dansk resept, laget med norske råvarer i vår fabrikk i Drammen. Server den som den er – eller prøv å lune den i ovn ved 200 grader i 10-15 minutter og server med stekt sopp og bacon. Ekte dansk matglede, akkurat slik danskene selv foretrekker.

Varenummer: 148766 | EPD-nummer: 5892005 | GTIN: 07036110011967



PRODUSENT:
MILLS AS

VAREMERKE:
STRYHN'S

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 228 08 600

forbrukerservice@mills.no

www.mills.no/

2 produkter i databasen

Se flere produkter
fra STRYHN'S

Ingredienser

Svinelever (35 %), vann, svinefett (21 %), **hvetemel**, **skummetmelkpulver**, løk, salt, stabilisator (E 451i), pepper, konserveringsmiddel (sorbinsyre), antioksidant (natriumascorbat), aroma

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av **Soya**

- 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	1 030 kJ/ 250 kcal
Fett	20,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 g
- Enumettede fettsyrer	9,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	3,00 g
Karbohydrat	6,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,00 g
Protein	11,00 g
Salt	1,40 g
Jern	8,00 mg (57% *)
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	148766
EPD-nummer	5892005
GTIN	07036110011967
GTIN2	07036110011967
GTIN3	07036110414003
Opprettet dato	14.02.2022
Oppdatert dato	14.02.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	66 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

