



SEI MSC CORDON BLEU POLAR



1 KGM

5 kg á krt (Frysevare)

Varenummer: 666 | EPD-nummer: 162354 | GTIN: 07036261623545



INFORMASJONSEIER:

Unil AS

PRODUSENT:

Norsk Polar AS

VAREMERKE:

NORSK POLAR

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

www.norskpolar.no

107 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra NORSK POLAR

Ingredienser

Seifilet (*Pollachius virens*) 49 %, vann, kavring [**hvetemel**, salt, gjær], rapsolje, **hvetemel**, brokkoli, **fløtepulver** [**fløtepulver**, **mysepulver**, **skummetmelkpulver**, kokosfett, antiklumpemiddel E551], margarin [rapsolje, vann, emulgator E471/solsikkelecitin, salt, surhetsregulerende middel E330, aroma, naturlig smakstilsetning], røkt skinke, **skummetmelkpulver**, ost [**melk**, salt, syrningskultur, **løpe**, konserveringsmiddel E251, fargestoff E160a, paneringsmiks [**hvetemel**, potetstivelse, salt, pepper, hevemiddel E500], maisstivelse, **ostepulver**, salt, pepperekstrakt, sitronpepper. Fangstområde sei: Nordøstlige Atlanterhavet, FAO 27.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	835 kJ/ 199 kcal
Fett	9,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,70 g
Karbohydrat	16,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
- Stivelse	15,40 g
Kostfiber	0,70 g
Protein	13,00 g
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	666
EPD-nummer	162354
GTIN	07036261623545
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	22.09.2021
Oppdatert dato	22.09.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	-23 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	360 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>