



Sesongvare

## Ovnsbakt Julepostei

400g

Mills Ovnsbakt Julepostei er en saftig og god postei, bakt i stekeovn på den gode gamle måten.

Varenummer: 110174 | EPD-nummer: 898320 | GTIN: 07041910017439



PRODUSENT:  
MILLS AS

VAREMERKE:  
MILLS

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 228 08 600

[forbrukerservice@mills.no](mailto:forbrukerservice@mills.no)

[www.mills.no/](http://www.mills.no/)

92 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra MILLS

## Ingredienser

Swinelever (33 %), vann, rapsolje, **soyaprotein**, løk, **eggeplomme**, salt, dextrose, krydder, krydderekstrakt, **sennepsfrø**, antioksidant (askorbinsyre), konserveringsmiddel (natriumnitritt, sorbinsyre), sukker, eddik, maltekstrakt, surhetsregulerende middel (melkesyre), emulgator (sitronsyreestere av mono- og diglyserider av fettsyrer), fortykningsmiddel (E 1442, karragenan, johannesbrødkjerneremel, quarkjerneremel, xantangummi), aroma

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Hvete) og Melk**

- 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	920 kJ/ 225 kcal
Fett	18,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,00 g
- Enumettede fettsyrer	11,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	5,00 g
Karbohydrat	6,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,00 g
Protein	9,00 g
Salt	1,50 g
Jern	7,80 mg (56% *)

\* av daglig referanse inntak

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	110174
EPD-nummer	898320
GTIN	07041910017439
GTIN2	07041910101749
GTIN3	07041910201746
Opprettet dato	08.11.2021
Oppdatert dato	20.06.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	90 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	60 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

