



## KYLLINGFILET STEKT OG SKIVET SOLTØRKET TOMAT FRYSS



3 x 0,9 kg skål

Kyllingfilet marinert med soltørket tomat. Fileten er stekt og skivet og passer perfekt i sandwhicen eller salaten. Pakket i praktisk 1/3 Gastronorm og kan derfor settes direkte i kjøledisk eller salatbar. Et signaturprodukt fra Vestfold Fugl.

Varenummer: 90793 | EPD-nummer: 4970497 | GTIN: 07043180062928



**PRODUSENT:**  
Vestfold Fugl

**VAREMERKE:**  
Vestfold Fugl

**Vil du vite mer om produktet?  
Ta kontakt på:**

+47 611 89 140  
[matlyst@denstoltehane.no](mailto:matlyst@denstoltehane.no)  
[www.vestfoldfugl.no](http://www.vestfoldfugl.no)

**105 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Vestfold Fugl**

## Ingredienser

Kyllingfilet (opprinnelse: Norge), vann, potetstivelse, salt, krydder, løk, hvitløk, tomat, urter, hydrolysert vegetabilsk protein, karamellsirup, krydderekstrakter, dekstrose (mais), fortykningsmiddel (E412), konserveringsmiddel (E262, E202), surhetsregulerende middel (E331, E330), antioksidant (E301)

*Til 100g ferdig vare har det medgått 101g kjøtt.*

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	567 kJ/ 134 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	4,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,10 g
Protein	23,70 g
Salt	2,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kylling, bearbeidet og med tilsetningsstoffer
Varenummer	90793
EPD-nummer	4970497
GTIN	07043180062928
GTIN2	07043180062942
GTIN3	
Opprettet dato	07.02.2018
Oppdatert dato	15.04.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	-35 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	547 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>

## GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Kjøtt/fugl/andre dyr
Klasse	Kjøtt/fugl/andre dyr – bearbeidet
Brick kode	Kylling – bearbeidet