



KYLLINGLÅR BASIC SINGELFRYST

4 x 2,5 kg pose

I basic serien inngår våre mest pristgunstige alternativer. Kyllinglår tilsatt salt og vann for maksimal saftighet.

Varenummer: 90881 | EPD-nummer: 5129317 | GTIN: 07043180067121



PRODUSENT:
Vestfold Fugl

VAREMERKE:
Vestfold Fugl

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 611 89 140
matlyst@denstoltehane.no
www.vestfoldfugl.no

**105 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Vestfold Fugl**

Ingredienser

Kyllinglår 70% (opprinnelse: Norge), vann (28,5%), salt, dekstrose (mais), antioksidanter: E331, E301, surhetsregulerende middel: E262, vegetabilisk olje.

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 | 505 kJ/ 121 kcal |
| Fett | 8,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 2,70 g |
| Karbohydrat | 0,40 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,40 g |
| Protein | 11,80 g |
| Salt | 1,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|--|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Kylling, minimalt bearbeidet og med tilsetningsstoffer |
| Varenummer | 90881 |
| EPD-nummer | 5129317 |
| GTIN | 07043180067121 |
| GTIN2 | 07043180067145 |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 05.10.2018 |
| Oppdatert dato | 16.04.2021 |

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 |