



## KYLLINGFILET NATURELL SINGELFRYST

4 x 2,5 kg pose

Singelfryst, naturell kyllingfilet er saftig og mørt og passer til de aller fleste anledninger.

Varenummer: 90950 | EPD-nummer: 5439831 | GTIN: 07043180074020



**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)

## Allergener

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

● 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	467 kJ/ 111 kcal
Fett	2,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	23,00 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kylling, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer
Varenummer	90950
EPD-nummer	5439831
GTIN	07043180074020
GTIN2	07043180074044
GTIN3	
Opprettet dato	25.03.2015
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 – ubearbeidet
Brick kode	Kylling – ubearbeidet