



GÅRDSKLEKKET KYLLINGLÅR CONFIT (2 PK) 550G FERSK VESTFOLD FUGL

"Norsk råvare. Gårdsklekket kyllinglår av saktevoksende rase, marinert i urter og hvitløk, trukket mørt i sitt eget fett med en sous vide behandling for optimal smak og saftighet. Et signaturprodukt fra Vestfold Fugl"

Varenummer: 130119 | EPD-nummer: 6149835 | GTIN: 07043180092222



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 Gårdsklekket (opprinnelse: Norge), kyllingfett, vann, salt, hvitløk, antioksidant (E 331), krydder (timian), konserveringsmiddel (E 262), surhetsregulerende middel (E 500), maltodekstrin, aroma (vegetabilisk).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	927 kJ/ 221 kcal
Fett	17,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,90 g
Karbohydrat	0,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	15,60 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kylling, minimalt bearbeidet og med tilsetningsstoffer
Varenummer	130119
EPD-nummer	6149835
GTIN	07043180092222
GTIN2	7043180092246
GTIN3	7043180092260
Opprettet dato	24.01.2024
Oppdatert dato	24.01.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	180 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>