



## GÅRDSKLEKKET KYLLINGFILET SOUS VIDE 210G FERSK VESTFOLD FUGL

"Norsk råvare. Gårdsklekket kyllingfilet av saktevoksende rase, marinert med urter og hvitløk, sous vide behandlet for optimal smak og saftighet. Et signaturprodukt fra Vestfold Fugl"

Varenummer: 130118 | EPD-nummer: 6160204 | GTIN: 07043180092321



**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 94%, vann, salt, hvitløk, timian, antioksidant E 331, konserveringsmiddel E 262, surhetsregulerende middel E 500, maltodekstrin, aroma.

## 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	448 kJ/ 106 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	0,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,20 g
Protein	19,80 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kylling, minimalt bearbeidet og med tilsetningsstoffer
Varenummer	130118
EPD-nummer	6160204
GTIN	07043180092321
GTIN2	7043180092345
GTIN3	7043180092369
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>