



Hot Wings Lollipop Cut Grillet 2,5 × 2 Frys Vestfold Fugl

Saftige og smakfulle kyllingvinger med kuttet senefeste som gjør at kjøttet trekker seg sammen under steking og avslører benpipen. Dette gir en ren håndholdt spiseopplevelse uten å bli sølete på fingrene. Vingene er deilig krydret med chili og ferdig grillet!

Varenummer: 91516 | EPD-nummer: 6271167 | GTIN: 07043180096466



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

Kylling overvinger (opprinnelse: Norge), vann, salt, potetstivelse, dekstrose (mais, potet), sukker, maltodekstrin, krydder (paprika, chili, løk, hvitløk, løvstikkerot), krydderekstrakt (paprika og capsicum oleoresin, muskat, koriander, karve, pepper), konserveringsmiddel (E262), surhetsregulerende middel (E331), antioksidant (E301). Til 100 g ferdig vare har det medgått 107 g kjøtt.

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	898 kJ/ 215 kcal
Fett	13,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,10 g
Karbohydrat	3,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Protein	21,00 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kylling, minimalt bearbeidet og med tilsetningsstoffer
Varenummer	91516
EPD-nummer	6271167
GTIN	07043180096466
GTIN2	7043180096442
GTIN3	7043180096466
Opprettet dato	24.01.2024
Oppdatert dato	24.01.2024

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>