



KYLLINGLÅR GRILLET SINGELFRYST

2,5 KG

Spar arbeidskost med våre ferdig grillede produkter av høy kvalitet. Samme resultat hver eneste gang. Singelfryst i pose. Fordelen med å velge singelfryste varer er høyere kvalitet, rask og fleksibel opptining og redusert risiko for matsvinn.

Varenummer: 91477 | EPD-nummer: 6618458 | GTIN: 07043180103027



PRODUSENT:
Den Stolte Hane

VAREMERKE:
Vestfold Fugl

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

70 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Vestfold Fugl

Ingredienser

Kyllinglår, vann, salt, potetstivelse, krydder (paprika, hvitløk, bukkehornsfrø, allehånde, gurkemeierot, chili, koriander, spisskummen, fennikel, ingefær, karve, pepper, nellik), rapsolje, dekstrose (mais), glukosesirup, løk, gjærekstrakt, sukker, krydderekstrakt (paprika), surhetsregulerende middel, vegetabilsk olje (raps), konserveringsmiddel (E262), surhetsregulerende middel (E330, E331), antioksidant (E301). Til 100 g ferdig vare er det brukt 113 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	996 kJ/ 239 kcal
Fett	16,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,10 g
Karbohydrat	3,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,40 g
Kostfiber	0,30 g
Protein	19,60 g
Salt	2,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	91477
EPD-nummer	6618458
GTIN	07043180103027
GTIN2	07043180103041
GTIN3	
Opprettet dato	16.01.2025
Oppdatert dato	21.05.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-35 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	547 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
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