



## Kylling Lårfilet Urter og Hvitløk Flammegrillet og Spiseklar Ca 180g Singelfryst 2,5kg Vestfold Fugl

FLAMMEGRILLET LÅRFILET, MED HVITLØK OG URTER. SPISEKLAR OG SINGELFRYST I POSE.  
ET SIGNATURPRODUKT FRA VESTFOLD FUGL.

Varenummer: 91488 | EPD-nummer: 6618623 | GTIN: 07043180104321



**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

Kyllinglårkjøtt uten skinn, vann, salt, potetstivelse, krydder (hvitløk, pepper, sort fermentert hvitløk, chili, persille, paprika, basilikum, gressløk, rosépepper, bukkehornkløverfrø, estragon, karve, timian), maltodekstrin, dekstrose (mais), løk, svart hvitløk (5%), rapsolje, krydderurter (løpstikkeblad, korianderblad), aroma, sitronkonsentrat (maltodekstrin, sitron), krydderekstrakter (paprika, gurkemeie), surhetsregulerende middel (E331, E301), konserveringsmiddel (E262). Til 100g ferdig vare har det medgått 101g 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	612 kJ/ 148 kcal
Fett	6,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	3,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Protein	18,40 g
Salt	1,60 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	91488
EPD-nummer	6618623
GTIN	07043180104321
GTIN2	07043180104345
GTIN3	
Opprettet dato	16.01.2025
Oppdatert dato	16.01.2025

## 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