



MSC Lutefisk 2 WP VAC

Lutefisk er tradisjonsmat på sitt aller beste. Det første steget på tørrfiskens vei til å bli lutefisk er at den vannes ut i en uke. Deretter blir fisken lagt i lut i to dager, slik at den sveller til sin karakteristiske konsistens. Til slutt blir fisken igjen vannet ut en ukes tid.

Varenummer: 838713 | EPD-nummer: | GTIN: 07043260001113



PRODUSENT:
BAMA GRUPPEN AS

VAREMERKE:
BAMA Storkjøkken

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 228 80 500
www.bama.no

2819 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra BAMA
Storkjøkken

Ingredienser

TØRRFISK av skrei* (Gadus morhua), vann, surhetsregulerende middel (E524) *Fangstsone: Nordøstlige Atlanterhavet

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	205 kJ/ 60 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	11,00 g
Salt	0,09 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Ophavsland	
Varegruppe	
Varenummer	838713
EPD-nummer	
GTIN	07043260001113
GTIN2	07043260001113
GTIN3	
Opprettet dato	11.09.2024
Oppdatert dato	11.09.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	1 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager