



## Chicken Cheese Burger 150g x 2stk



150g x 2stk

En nydelig og saftig kyllingburger av lårkjøtt og taffelost. Osten smelter og lager en crispy 'skorpe' når du steker burgeren i en stekepanne. Passer godt med Kanda Aioli. Dette er et Nyt Norge produkt.

Varenummer: 951 | EPD-nummer: 5297031 | GTIN: 07043570009519



**PRODUSENT:**  
Kanda AS

**VAREMERKE:**  
Kanda

Vil du vite mer om produktet?  
Ta kontakt på:

[www.kanda.no](http://www.kanda.no)

82 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Kanda

## Ingredienser

Kyllingkjøtt (89%) hvorav kylling lårkjøtt (68%), vann, taffelost (**hvitost**, vann, smeltesalt (natriumpolyfosfat, mononatriumfosfat, natriumsitrat), **melkeprotein**, **melkefett**, surhetsregulerende middel (sitronsyre)), krydder, salt.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Bløtdyr		●
Lupin		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Sesamfrø		●
Sennep		●
Selleri		●
Nøtter		●
Melk	●	
Soya		●
Peanøtter		●
Fisk		●
Egg		●
Skalldyr		●
Gluten		●

● 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	768 kJ/ 185 kcal
Fett	13,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,50 g
Karbohydrat	0,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	14,80 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	951
EPD-nummer	5297031
GTIN	07043570009519
GTIN2	07043570019518
GTIN3	07043570029517
Opprettet dato	01.02.2021
Oppdatert dato	01.02.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	304 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>

## Tilberedning

Varmebehandles	Burgeren må gjennomvarmes før servering. Den stekes eller grilles på høy varme, rett fra fryseren. Stek til kjøftsaften kommer til syne før den snus, når kjøftsaften blir synlig på den andre siden også, er burgeren klar til å spises. Nytes med det tilbehøret du liker aller best. Prøv den gjerne sammen med vår Aioli.
----------------	---

## GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Kjøtt/fugl/andre dyr
Klasse	Kjøtt/fugl/andre dyr – bearbeidet
Brick kode	Kylling – bearbeidet

Brick attribut type	Brick attribut verdi
Kjøttform	Burger