

HOFF Kyllingfilet Sous Vide, 5.76kg

5760 GRM

HOFF Sous Vide Kyllingfilet er ferdig kokt. Den har god konsistens og saftighet. Produktet er gjennomkokt. - enkelt og trygt for deg og dine kunder!

Varenummer: 82008 | EPD-nummer: 4080800 | GTIN: 07044711820086

PRODUSENT:
HOFF SA

VAREMERKE:
HOFF

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 611 31 100
post@hoff.no
www.hoff.no

115 produkter i databasen

Se flere produkter fra HOFF

Ingredienser

Kyllingbryst (90%), vann, stabilisator(E331,E262,E500), salt

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 17.11.2026

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	407 kJ/ 96 kcal
Fett	1,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	20,80 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kjøtt- og fjærfeprodukter
Varenummer	82008
EPD-nummer	4080800
GTIN	07044711820086
GTIN2	07044719820088
GTIN3	07044719820088
Opprettet dato	03.10.2014
Oppdatert dato	15.04.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 17.11.2026

Tilberedning

Stekes	HOFF Sous vide kyllingfilet tines før bruk. Bryststykket kan da enkelt deles i to, og varmes på grill eller i panne. Det er også godt egnet til å vames i stekeovn eller kombidamper.

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
Anatomisk form	Uklassifisert
Kilde	Uklassifisert
Mekanisk bearbeiding	Uklassifisert
Ikke temperert oppbevaring	Uidentifisert
Primærtilsetning	Uidentifisert
Benfri deklarasjon	Ja
Kjølestatus	Bulk frysevare
Nivå på matlaging	Gjennomkokt
Kyllingpartering	Tenderloin with tendon tip off (unece 700802)

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 17.11.2026