



Grillpølse ostechili 111g

Grillpølse med smak av ost og chili. Pølsen er aromatisk kryddret som gir et herlig særpreg.

Varenummer: 18039 | EPD-nummer: 6242572 | GTIN: 07045381803904



INFORMASJONSEIER:

Leiv Vidar AS

PRODUSENT:

Leiv Vidar AS

VAREMERKE:

Leiv Vidar

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 957 46 066

Jorunn.dantoni@scandza.com

<https://leiv-vidar.no/index.html>

**21 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Leiv Vidar**

Ingredienser

Svine- og storfekjøtt (54%), vann, **ost** (7%) (**melk**, salt, løpe, konserveringsmiddel (E251), surhetsregulerende middel (E509), melkesyrekultur, potetmel), stivelse av tapioka og potet, svineprotein, dekstrose (mais), **havre**fiber(glutenfri), eddik, salt, krydder (inneholder: paprika, pepper, malt chili), grønnchili, rød chili, stabilisator (E450, E451) antioksidant (E300), konserveringsmiddel (E250), røykaroma.

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	1 040 kJ/ 249 kcal
Fett	19,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,20 g
Karbohydrat	7,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Protein	9,40 g
Salt	1,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	18039
EPD-nummer	6242572
GTIN	07045381803904
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.08.2023
Oppdatert dato	23.08.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	-15 grader (C)
Temperatur, max.	-30 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	7 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	4 dager

Tilberedning

Grilles

Rullegrill/skyvegrill må være skikkelig rengjort. Vask og tørk før bruk (fra ytterkant og inn mot midten). Sett på varmen. Legg på rikelig med pølser når rullegrill/ skyvegrill er varm – full rullegrill/skyvegrill til rett tid selger flere pølser! Det er viktig at temperaturen sjekkes. Fjern pølsene som har ligget for lenge og som du selv ikke blir fristet til å kjøpe. Husk «Legg aldri en frossen pølse på grillen». Grillpølsen har 45-60 min tilberedningstid, deretter ca 4 timers liggetid.