



Eggerøre 4x1 kg

4 x

Eggerøre laget på ferske egg og fløte. Hvis du ikke rører den sammen i en kjele, kan den og skjæres og brukes som eggestand i ulike retter.

Varenummer: 5401534 | EPD-nummer: 5401534 | GTIN: 07055330018013



PRODUSENT:
Matbørsen AS

VAREMERKE:
Matbørsen

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 337 44 300

anders.nilsen@matborsen.no

www.matborsen.no

**112 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Matbørsen**

Ingredienser

Egg(91%)[helegg, salt, surhetsregulerende middel (E330)], fløte(melk) [inkl. emulgator (E472e), stabilisator (E412, E415)]

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Hvete), Fisk, Selleri, Sennep, Skalldyr og Soya**

- 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	573 kJ/ 137 kcal
Fett	10,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,50 g
Karbohydrat	0,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,62 g
Protein	11,15 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	5401534
EPD-nummer	5401534
GTIN	07055330018013
GTIN2	97055330007706
GTIN3	97055330007713
Opprettet dato	18.03.2015
Oppdatert dato	29.12.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	26 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	14 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Spiseklar

Eggerøren er spiseklar, men posene kan varmes opp i kombidamper, sous vide bad eller kjele med kokende vann. Posene tåler 120 grader. Eventuelt tas ut av posen og varmes opp direkte i kjele eller i stekeovn, på lav temperatur.