



## Stekt løk 1 kg

3 x

Brunet kepaløk med god kramellisering og søtlig smak. Et 'must' til karbonader, snitter, seibiff, burger og pølser.

Varenummer: 5401542 | EPD-nummer: 5401542 | GTIN: 07055330018044



**PRODUSENT:**  
MatBørsen AS

**VAREMERKE:**  
MatBørsen

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 337 44 300

[anders.nilsen@matborsen.no](mailto:anders.nilsen@matborsen.no)

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

**109 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra MatBørsen**

## Ingredienser

Løk (99%), krydder, fargestoff (e150c).

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Melk 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	229 kJ/ 55 kcal
Fett	0,16 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	10,05 g
hvorav	
- Sukkerarter	10,05 g
Kostfiber	3,12 g
Protein	1,70 g
Salt	0,92 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	5401542
EPD-nummer	5401542
GTIN	07055330018044
GTIN2	97055330007744
GTIN3	97055330007751
Opprettet dato	18.03.2015
Oppdatert dato	05.08.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	28 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	15 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Stekes

Varmes opp i ovnen på 160 grader i ca 10 min i GN bakk eller ildfast form., eller varm i kjele eller stekepanne