



Kyllingburger med Nduja à 120 g

Lik vår prisvinnende kyllingburger med grovkvernet tekstur. Denne er tilsatt Nduja fra Ask gård. Kan det bli ny prisvinner mon tro? Supersaftig burger til som kan stekes i ovn eller på grill.

Varenummer: 6244636 | EPD-nummer: 6244636 | GTIN: 07055330025400



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

111 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Matbørsen

Ingredienser

Kylling(62%), mekanisk utbeinet kyllingkjøtt(15%), vann, nduja(6%) [svinekjøtt, røkt paprika, salt, dekstrose, startkultur], potetmel, salt, hvitløk, chili

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	758 kJ/ 181 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,34 g
Karbohydrat	4,15 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,25 g
Protein	16,30 g
Salt	1,43 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Lagringstabile kombinasjonsmåltider
Varenummer	6244636
EPD-nummer	6244636
GTIN	07055330025400
GTIN2	7055330025417
GTIN3	7055330025424
Opprettet dato	26.04.2023
Oppdatert dato	08.03.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	32 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	17 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Ovnsbakes

Farseproduktene stekes i ovnen på ca 160 grader i 10-15 minutter. Kan også varmes opp i stekepanne.