



Biffkjøtt Skavet Naturelt 6x1.2kg

Skav av rent biffkjøtt, mørt og godt på smak - et førsteklasses produkt med et uendelig mange muligheter! Fås ferdig marinert, eller naturelt så du kan smakssette slik du ønsker. Kuttet i tynne skiver på 1-2mm og kommer i praktiske pakninger på 1,2kg. Perfekt til wok, og gryter, som pizza-garnityr, biffsnadder, i bagetter og alle andre retter du bruker biffkjøtt.

Varenummer: 4323 | EPD-nummer: 5682950 | GTIN: 07056950043232



PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 232 88 400

post@slatto.no

www.slatto.no/

**186 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra SLÅTTO**

Ingredienser

Storfe bankekjøtt (75%), vann, rapsolje, stabilisator (E331, E262, E500), sort pepper

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	636 kJ/ 152 kcal
Fett	9,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	0,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	16,40 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	4323
EPD-nummer	5682950
GTIN	07056950043232
GTIN2	7056950143239
GTIN3	7056950243236
Opprettet dato	19.01.2021
Oppdatert dato	19.01.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	70 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stues	Stekes på takke eller i panne.
Stekes	Stekes på takke eller i panne.