



## Biffkjøtt Skavet Marinert 6x1.2kg

Slåtto 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 1-2 mm 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: 4324 | EPD-nummer: 5684816 | GTIN: 07056950043249



**PRODUSENT:**  
SLÅTTO MARKETING AS

**VAREMERKE:**  
SLÅTTO

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

+47 232 88 400

[post@slatto.no](mailto:post@slatto.no)

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

**206 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra SLÅTTO**

## Ingredienser

Storfekjøtt (73%), vann, rapsolje, krydder (sort pepper, salt, dextrose, surhetsregulerende middel (E331), chilipepper, cayennepepper, farge-ekstrakt (paprika), hvitløk, gjærekstrakt, modifisert stivelse(potet)), stabilisator(E331,E262,E500),

## 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	646 kJ/ 154 kcal
Fett	9,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,80 g
Karbohydrat	1,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Protein	16,20 g
Salt	1,31 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	4324
EPD-nummer	5684816
GTIN	07056950043249
GTIN2	7056950143246
GTIN3	7056950243243
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>