



Kyllingkjøtt Strimlet Marinert 6x1.2 kg Frossen

Strimler av rent, mørt og saftig kyllingkjøtt med kryddermarinade. Perfekt til kyllingsnadder, på pizza, i salater mm.

Varenummer: 4329 | EPD-nummer: 5700612 | GTIN: 07056950043294



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/

**187 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra SLÅTTO**

Ingredienser

Kylling lårkjøtt (51%), kyllingbryst (26%), vann, rapsolje, sukker, dektrose, løk, gjærekstrakt, sort pepper, curry (innhold: gurkemeie, dillfrø, bokhornskløverfrø), surhetsregulerende middel E331, E500, paprika, hvitløk, chilipepper, cayennepepper, farge (paprikaekstrakt), potetstivelse, salt, konserveringsmiddel E262

)

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	592 kJ/ 141 kcal
Fett	8,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,60 g
Karbohydrat	2,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,40 g
Protein	15,00 g
Salt	1,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	4329
EPD-nummer	5700612
GTIN	07056950043294
GTIN2	7056950143291
GTIN3	7056950243298
Opprettet dato	19.01.2021
Oppdatert dato	26.11.2024

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

Stekes

Stekes i panne eller på takke.