



Døner Skavet 1.5kg Frossen

Saftig, smakfullt og ferdig stekt dønerkjøtt. Enkelt å tilberede og veldig kjøpt! Slåtto Skavet Døner er laget av storfe, lam og krydder, og har en grovere tekstur enn Slåtto Kebab. God og "riktig" smak og konsistens. Finnes i variantene 1,5 kg og 90 g porsjon

Varenummer: 5003 | EPD-nummer: 5696000 | GTIN: 07056950050032



PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 232 88 400

post@slatto.no

www.slaatto.no/

206 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra SLÅTTO

Ingredienser

Til 100 gram ferdig vare har det medgått 76g kjøtt fra lam og storfe, vann, fersk løk, **SOYAPROTEIN**, glukosesirup, salt, krydder (bl.a. sort pepper, hvitløk), stabilisator (E460, E451, E450), fortykningsmiddel (E412)

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	1 218 kJ/ 291 kcal
Fett	25,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,00 g
Karbohydrat	1,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,40 g
Protein	14,40 g
Salt	1,39 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	5003
EPD-nummer	5696000
GTIN	07056950050032
GTIN2	7056950150039
GTIN3	7056950250036
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

Stekes

Stekes på takke eller i panne.