



Hamburger "Homestyle" 170 gram

Slåtto Hamburger "Homestyle" er en rustikk hamburger som tilfredstiller alle krav som stilles til en skikkelig kvalitetsburger i dagens kresne marked - både med tanke på saftighet, smak og konsistens. Stek den som den er, eller form den slik du ønsker. Slåtto Hamburger "Homestyle" gir deg muligheten til å servere "restaurantburger" fra et hvilket som helst kjøkken!

Varenummer: 272 | EPD-nummer: 5463278 | GTIN: 07056950102724



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

storfe kjøtt (91%), vann, vegetabilsk fiber (bambus, potet), salt, svart pepper, naturlig aroma

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	983 kJ/ 235 kcal
Fett	19,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,50 g
Karbohydrat	0,35 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,03 g
Protein	16,00 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	272
EPD-nummer	5463278
GTIN	07056950102724
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.02.2020
Oppdatert dato	14.11.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	90 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 2-2-1-1-metoden:
Stekes	Stekes på 2-2-1-1-metoden:
Stekes	Stekes på 2-2-1-1-metoden: 2 minutter, snu, 2 minutter, snu, 1 minutt, snu, 1 minutt