



## SLÅTTO HAMBURGER 100G 64stk

Tilfredsstiller fullt ut alle kvalitetskrav som stilles til en hamburger. Produsert av rent storfekjøtt, kun tilsatt salt og krydder gir Slåtto Hamburger den gode kjøttsmaken og saftige konsistensen. Slåtto Hamburger garanterer for et optimalt resultat ved riktig tilberedning. Tilberedning: Stekes på panne eller flatgrill fra frossen eller tint tilstand. Stek hamburgeren til den er tint på overflaten og klar væske pipler frem. Snu hamburgeren og gjenta på den andre siden. Da blir den saftig og smakfull.

Varenummer: 350 | EPD-nummer: 5414925 | GTIN: 07056950130505



**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/)

**187 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra SLÅTTO**

## Ingredienser

Storfekjøtt (91%), vann, vegetabilsk fiber(potet, bambus), salt, 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	987 kJ/ 236 kcal
Fett	19,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,60 g
Karbohydrat	0,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	15,80 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	350
EPD-nummer	5414925
GTIN	07056950130505
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	16.09.2019
Oppdatert dato	24.05.2023

## 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)	3 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	3 dager