



Tandoorimarinerert Kylling, Strimlet 6x1,2kg, Frossen, Slåtto

Saftig og godt kyllingkjøtt i tandoorimarina. Gjør det enkelt å servere indiskinspirerte retter. Like velegnet i en middagsrett som i et nan/pitabrød eller tortilla. Eller hvorfor ikke lage en indiskinspirert salat?

Varenummer: 4335 | EPD-nummer: 5929948 | GTIN: 07056950143352



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/

**188 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra SLÅTTO**

Ingredienser

kyllingkjøtt (69%), vann, rapsolje, krydder (bl.a., paprika, sort pepper, løk, hvitløk, muskat, chili, sukker, rødbetesaftkonsentrat, krydderekstrakter, surhetsregulerende middel (E330), farge (E172)), salt, stabilisator (E331, E262, E500), smaksforsterker (E621)

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	456 kJ/ 109 kcal
Fett	5,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	0,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
Protein	14,20 g
Salt	1,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	4335
EPD-nummer	5929948
GTIN	07056950143352
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	01.02.2022
Oppdatert dato	01.02.2022

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>