



## Helsprø Kyllingburger (Filet) Panert 45stk Å 100g

Kyllingburger laget av ekte kyllingfilet, trukket med vår helsprø maispanering. Dette er kyllingburgeren for deg som tar kvalitet og smak på alvor! Knasende sprøtt ytre og et saftig og mørt indre, laget av rent kjøtt. Slåtto Helsprø Kyllingfiletburger kan tilberedes i friterer eller varmluftovn, og egner seg godt for varmholding og take-away. Et flott tilskudd til menyen som et "sunnere" alternativ til storfekjøtt.

Varenummer: 4401 | EPD-nummer: 5700604 | GTIN: 07056950144014



**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.slatto.no/](http://www.slatto.no/)

206 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra SLÅTTO

## Ingredienser

Kyllingfilet (57%), vann, rapsolje, maismel, maisstivelse, potetstivelse, salt, sukker, emulgator (E450, E500), fortykningsmiddel (E415), stabilisator (E331, E262, E500), 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	926 kJ/ 221 kcal
Fett	14,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	7,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,20 g
Protein	14,20 g
Salt	0,93 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	4401
EPD-nummer	5700604
GTIN	07056950144014
GTIN2	7056950244011
GTIN3	
Opprettet dato	18.01.2021
Oppdatert dato	04.03.2021

## 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

Friteres	Friteres
Varmebehandles	Kan varmes i varmluftovn.