



## Angus Hamburgeremne 80g (60stk)

Et burgeremne av Anguskjøtt for den som liker å forme burgeren selv og sette sitt eget preg på det som serveres. Perfekt for å kunne servere en smashburger, som er enda en morsom og spennende måte måten å servere burger på. Lag den gjerne som enkel, dobbel eller trippel - alt med samme emne som utgangspunkt. Produktet inneholder minimalt med salt (0,4g/100g) - for smaken og helsens skyld

Varenummer: 3305 | EPD-nummer: 6275317 | GTIN: 07056950533054



**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 (99,7%), salt

## 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	1 066 kJ/ 255 kcal
Fett	21,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	9,40 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	17,00 g
Salt	0,40 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	3305
EPD-nummer	6275317
GTIN	07056950533054
GTIN2	07056950533054
GTIN3	
Opprettet dato	20.09.2023
Oppdatert dato	21.09.2023

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