Kyllinglår konfitert ECC

1500g

Varenummer: 9069 | EPD-nummer: 6831002 | GTIN: 07057370090691

PRODUSENT:
Norsk Kylling AS

VAREMERKE:
Norsk Kylling

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

40 produkter i databasen

Se flere produkter fra Norsk Kylling

Ingredienser

Kylling lår med bein (65%)*, kylling fett, salt, pepper, hvitløk og timian.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

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	1 156 kJ/ 276 kcal
Fett	24,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,40 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	14,10 g
Salt	1,17 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	9069
EPD-nummer	6831002
GTIN	07057370090691
GTIN2	17057370090698
GTIN3	77057370090690
Opprettet dato	31.10.2025
Oppdatert dato	12.11.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	0 grader (C)
Holdbarhet, total	60 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026