



KYLLINGLÅR BBQ SINGELFRYST

2,5 KG

Saftige og møre kyllinglår med mild smak av BBQ. Grill eller stek hele i ovn. Singelfryst

Varenummer: 90099 | EPD-nummer: 1735281 | GTIN: 07070471200295



PRODUSENT:
Den Stolte Hane

VAREMERKE:
Vestfold Fugl

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 611 89 140

matlyst@denstoltehane.no

www.vestfoldfugl.no

**70 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Vestfold Fugl**

Ingredienser

Kyllinglår 87% (opprinnelse: Norge), vann, krydder, salt, glukosesirup, løk, gjærekstrakt, sukker, krydderekstrakt, surhetsregulerende middel: E 330, rapsolje, antioksidant: E301, dekstrose (mais), konserveringsmiddel: E262, surhetsregulerende middel: E331

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	800 kJ/ 192 kcal
Fett	13,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,40 g
Karbohydrat	1,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,10 g
Protein	16,10 g
Salt	1,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	90099
EPD-nummer	1735281
GTIN	07070471200295
GTIN2	07070471250290
GTIN3	
Opprettet dato	25.03.2015
Oppdatert dato	21.05.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-35 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	547 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Kjøtt/fugl/andre dyr
Klasse	Kjøtt/fugl/andre dyr – bearbeidet
Brick kode	Kylling – bearbeidet