



## KYLLINGFILET SOUS VIDE SPICY



5 x 2 kg pose

Spicy kyllingfilet kokt sous-vide. Vi har gjort jobben for deg! Resultatet blir et saftig og mørt kyllingbryst som er spiseklart rett fra pakken.

Varenummer: 90395 | EPD-nummer: 1502509 | GTIN: 07070471202091



**PRODUSENT:**  
Vestfold Fugl

**VAREMERKE:**  
Vestfold Fugl

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 611 89 140

[matlyst@denstoltehane.no](mailto:matlyst@denstoltehane.no)  
[www.vestfoldfugl.no](http://www.vestfoldfugl.no)

**90 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Vestfold Fugl**

## Ingredienser

Kyllingfilet 79% (opprinnelse: Norge) vann, vegetabilsk olje (raps) paprika, glukosesirup, salt, krydder (pepper, koriander, basilikum, spiskummen, karve), løk, gjærekstrakt, hvitløk, persille, cayennepepper, krydderekstrakt (paprika, ingefær), surhetsregulerende middel (E330, E301, E325, E327), konserveringsmidler (E262, E270), stabilisatorer (E451, E450), aroma.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten		●
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● 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	402 kJ/ 96 kcal
Fett	1,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	2,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,70 g
Protein	17,70 g
Salt	1,90 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kylling, bearbeidet og med tilsetningsstoffer
Varenummer	90395
EPD-nummer	1502509
GTIN	07070471202091
GTIN2	07070471252096
GTIN3	
Opprettet dato	25.03.2015
Oppdatert dato	15.04.2021

## 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