

# KYLLINGKLUBBER SINGELFRYST

2,5 KG

Saftige og smakfulle klubber av kyllinglår, tilsatt salt og vann. Krydre lårklubbene med dine favorittkrydder og bak i ovn. Passer pefekt på buffeten eller tapasbordet.

Varenummer: 90113 | EPD-nummer: 1758879 | GTIN: 07070471205078

**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

Kylling lårklubber 90% (opprinnelse: Norge,9%vann, salt antioksidant: E301, surhetsregulerende middel: E331, dekstrose(mais), konserveringsmiddel: E262.

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: 24.11.2026

# 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 | 562 kJ/ 135 kcal |
| Fett | 8,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 2,60 g |
| Karbohydrat | 0,20 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,20 g |
| Protein | 15,40 g |
| Salt | 0,70 g |
| * av daglig referanse inntak | |

# Produktinformasjon

| | |
|---|---|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 90113 |
| EPD-nummer | 1758879 |
| GTIN | 07070471205078 |
| GTIN2 | 07070471255073 |
| 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) | *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: 24.11.2026

# GPC Kategori

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

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: 24.11.2026