



FENALÅR U/BEN

500,0 GRM

Finnes også i andre varianter: 100g - EPD 4755005; 200g - EPD 2150746 og helvekt - EPD 1426774

Varenummer: 5072 | EPD-nummer: 1932862 | GTIN: 07070472050721



PRODUSENT:
Per's Kjøkken AS

VAREMERKE:
Per's Kjøkken AS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 334 71 700
post@perskjokken.no
perskjokken.no/

101 produkter i databasen

Se flere produkter fra Per's Kjøkken AS

Ingredienser

Til 100g ferdig vare er anvendt 149 g kjøttråvare. Lammelår u/bein, salt, dekstrose, maltodekstrin, konserveringsmiddel (E250), antioksidant (E300, E301). Røkt med bøkeflis.

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 | 17,30 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,00 g |
| Karbohydrat | 2,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 1,90 g |
| Protein | 28,40 g |
| Salt | 8,63 g |
| Natrium | 3,10 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Ophavsland | |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 5072 |
| EPD-nummer | 1932862 |
| GTIN | 07070472050721 |
| GTIN2 | 07070472507201 |
| GTIN3 | 07070472500721 |
| Opprettet dato | 13.02.2015 |
| Oppdatert dato | 29.12.2022 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 0 grader (C) |
| Temperatur, max. | 4 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 270 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 90 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |