



## SALAMI SPESIAL

500,0 GRM

Finnes også i andre varianter: 100g - EPD 4765079; 200g - EPD 2696664

Varenummer: 5015 | EPD-nummer: 2696623 | GTIN: 07070472501506



**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](mailto:post@perskjokken.no)  
[perskjokken.no/](https://perskjokken.no/)

**101 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Per's Kjøkken  
AS**

## Ingredienser

Til 100 g ferdig vare er anvendt 138 g kjøttråvare (svinekjøtt, spekk, storfe hjertekjøtt, svinetunger), salt, dekstrose, krydder, krydderekstrakt, hvitløk, paprika, løk, røykaroma, hydrolysert vegetabilsk protein, startkultur, konserveringsmiddel (E250), antioksidant (E301). Røkt med bøkeflis.

## Allergener

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

● 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	1 828 kJ/ 442 kcal
Fett	49,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	20,40 g
Karbohydrat	1,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,10 g
Protein	21,10 g
Salt	5,71 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	5015
EPD-nummer	2696623
GTIN	07070472501506
GTIN2	00707047205015
GTIN3	07070472500158
Opprettet dato	13.02.2015
Oppdatert dato	13.01.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	20 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>