



## Børek original 150g kart à 18

2700 GRM

Frossen børek med spinat og fetaost leveres i kartong à 18 stk.

Varenummer: 1631 | EPD-nummer: | GTIN: 07072094016314



**PRODUSENT:**  
Kristiania Gourmet

**VAREMERKE:**  
Kristiania Gourmet

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

[postmaster@kb-as.no](mailto:postmaster@kb-as.no)  
[kristiania gourmet.no/](http://kristiania gourmet.no/)

**318 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Kristiania**  
**Gourmet**

## Ingredienser

**HVETEMEL, FETAOST** (24,5% -basert på **kumelk**), spinat (24%), vann, vegetabilsk olje (mais), salt, gjær.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av **Soya**

- 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	1 092 kJ/ 260 kcal
Fett	12,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,70 g
Karbohydrat	26,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,10 g
Kostfiber	2,00 g
Protein	9,90 g
Salt	2,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Tørket brød, kavringer eller krutonger
Varenummer	1631
EPD-nummer	
GTIN	07072094016314
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.11.2014
Oppdatert dato	10.11.2023

## Oppbevaring

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

## Tilberedning

Stekes

Tines i ca. 15 minutter. Stekes på 180 grader i 5-10 minutter