



Ertestuing Sous Vide

Ertestuing sous vide er et serveringsklart produkt. Det leveres i kokepose og kan varmes i steamer eller varmebad. Ertestuing er kokte erter og egner seg godt som tilbehør til kjøttretter og lutefisk.

Varenummer: 2040 | EPD-nummer: | GTIN: 07072368100473



PRODUSENT:
Odd Langdalen Frukt og Grønt
Engros AS

VAREMERKE:
Grønt Partner AS

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 231 70 180

kundesenter@langdalen.no

www.langdalen.no

**13 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Grønt Partner
AS**

Ingredienser

Tørkede erter 63%, vann, **melk**, **smør**, salt, muskat og pepper.

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	421 kJ/ 101 kcal
Fett	6,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	10,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,90 g
Protein	1,60 g
Salt	0,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	2040
EPD-nummer	
GTIN	07072368100473
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.04.2016
Oppdatert dato	25.03.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	1 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
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>