



Lys lapskaus m/lam 2x2,5kg Frys

Særegen lapskaus av restaurantkvalitet som er spesialutviklet for storkjøkken. Vår Lapskaus er kokt på saltkjøtt av lam, rotgrønnsaker og purre. Server gjerne med grovt brød eller flatbrød. Kommer i praktiske pakker av 2,5kg (2fid). Må gjennomvarmes.

Varenummer: 1162 | EPD-nummer: 5963160 | GTIN: 07090006965208



PRODUSENT:
GRILSTAD AS

VAREMERKE:
GRILSTAD

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 623 32 010

foodservice@grilstad.no

www.grilstad-foodservice.no

**307 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra GRILSTAD**

Ingredienser

Vann, potet, kokt lammekjøtt 17% (lammekjøtt, vann, salt, konserveringsmiddel (E 250, stabilisator (E 450, E 451, E 452), antioksidant (E 301)), gulrot 13%, kålrot 13%, purre 3%, **sellerirot**, potetflakes (kokte, tørkede og malte poteter, emulgator (E 471, vegetabilsk), stabilisator (E 450), antioksidanter (E 304, E 300, E 221), surhetsregulerende middel (E 330)), grønnsakskraft (naturlig aroma, maltodekstrin, salt, gulrotekstrakt, nepeekstrakt, purreekstrakt), kalvekraft (kalveekstrakt, salt), modifisert stivelse, salt, krydder.

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	293 kJ/ 70 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	7,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,20 g
Protein	3,90 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1162
EPD-nummer	5963160
GTIN	07090006965208
GTIN2	7090006965215
GTIN3	7090006965222
Opprettet dato	04.08.2025
Oppdatert dato	04.08.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	100 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>