



Tradisjonsmat KYLLING ragu m/ grønnsaker, søt curry saus og ris 320g

Kylling i søt curry er kylling i søt indisk karri og er både glutenfri og melkefri. Leveres i spesial skål godkjent for high speed ovn.

Varenummer: | EPD-nummer: 5309745 | GTIN: 07090022030270



PRODUSENT:
Matprodusenten AS

VAREMERKE:
Matprodusenten

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

<https://www.matprodusenten.no/>
<https://www.matprodusenten.no/>

3 produkter i databasen

Se flere produkter
fra
Matprodusenten

Ingredienser

Vann, kylling (29.0%), ris, blomkål, brokkoli, kokosmelk, rapsolje, gulrot, paprika, viltfond [gjærekstrakt, olje (solsikke, raps), reinsdyrkjøtt, salt, maltodekstrin, aroma, kjøttekstrakt, løk, krydder, emulgator (E471)], karri [karry (koriander, gurkemeie, fennikkel, salt, chilli, spiskummen, bukkehornsfrø, karve)], gurkemeie, guarkjernemel (E 412), **piffikrydder** [salt, glutamat, paprika, løk, chili, timian, muskat, pepper, cumin, hvitløk, ingefær, sitronsyre, oregano, allehånde, **selleri**, koriander, gurkemeie, stjerneanis, bukkhornsfrø, kardemomme], **peppermix** [pepper, **sennep**, paprika, merian], salt [natriumklorid, kaliumklorid, magnesiumsulfat, jod], Sukralose (E 955) *Innholder søtstoff*

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	498 kJ/ 119 kcal
Fett	19,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,55 g
Karbohydrat	10,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Protein	5,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	5309745
GTIN	07090022030270
GTIN2	07090022030287
GTIN3	07090022030294
Opprettet dato	13.01.2022
Oppdatert dato	13.01.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	-23 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	14 dager