



Telemarksrøra vaffelrøre tradisjonell fin 3L fryst

Telemarksrøra er håndlaget med kun gode naturlige råvarer, helt uten konserveringsmidler eller tilsetningsstoffer. Matprodusenten tilbyr utlån av helhetlig konsept med bl.a. industrielt vaffeljern til faste brukere av Telemarksrøra.

Varenummer: | EPD-nummer: 2893527 | GTIN: 07090022033073



PRODUSENT:
Matprodusenten AS

VAREMERKE:
Telemarksrøra

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

4 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Telemarksrøra

Ingredienser

Melk, Hvetemel, Smør (fløte, salt, syrekultur, Vitamin D), Egg, Sukker, Salt

Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|-------------------------------|----|-----|
| Gluten Hvete | ● | |
| 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 | 1 076 kJ/ 258 kcal |
| Fett | 10,50 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 6,20 g |
| Karbohydrat | 34,80 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 13,20 g |
| Protein | 5,70 g |
| Salt | 0,40 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Ophavsland | Norge |
| Varegruppe | |
| Varenummer | |
| EPD-nummer | 2893527 |
| GTIN | 07090022033073 |
| GTIN2 | 07090022033080 |
| GTIN3 | 07090022033097 |
| Opprettet dato | 13.01.2022 |
| Oppdatert dato | 30.01.2023 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -23 grader (C) |
| Temperatur, max. | -18 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 270 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) | 5 dager |