



## Storfjordørret Ørretburger Cheddar & Chili

260 GRM

Grovt kvernet fisk med smak av cheddar og chili som gir et godt og saftig bitt. Tine cheddar får frem en spesiell fylde i produktet. Trenger kun oppvarming.

Varenummer: 54 | EPD-nummer: 6350359 | GTIN: 07090043824377



**PRODUSENT:**  
Platina Seafood

**VAREMERKE:**  
Storfjord Ørret

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

+47 559 22 580

[post@frielefoods.no](mailto:post@frielefoods.no)

<https://www.platinaseafood.com/>

**2 produkter i databasen**

**Se flere produkter  
fra Storfjord Ørret**

## Ingredienser

**REGNBUEØRRET** (Oncorhynchus mykiss) 74 %, **CHEDDAR** 9 %, **MELK, FLØTE**pulver, potetmel, salt, chilikrydder, rapsolje, svart pepper, hvitløk

## 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 ml.

Energi	791 kJ/ 190 kcal
Fett	12,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,10 g
Karbohydrat	3,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	17,00 g
Salt	1,55 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Fisk
Varenummer	54
EPD-nummer	6350359
GTIN	07090043824377
GTIN2	7090043824414
GTIN3	7090043824452
Opprettet dato	05.03.2024
Oppdatert dato	05.03.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	7 grader (C)
Holdbarhet, total	35 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	19 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Varmebehandles

Grilles, stekes eller stekes i stekeovn på lav til middels temperatur.