



Seifilet Gourmet 130g, 1x5kg MSC



5 kg

Seien tilhører torskfamilien men har litt grovere kjøtt og litt kraftigere smak. Har en litt større ryggfilet, perfekt å koke, steke eller gratinere. Fisken er rik på protein og B12-vitaminer.

Varenummer: 96011193 | EPD-nummer: 2406395 | GTIN: 07310500036175



INFORMASJONSEIER:

Findus Norge AS

PRODUSENT:

Findus Norge AS

VAREMERKE:

Findus

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

findus.foodservices@no.findus.com
www.findusfoodservice.no

199 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Renskårne filéer av sei (*Pollachius virens*).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk	●	
Gluten		●
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● 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	339 kJ/ 81 kcal
Fett	0,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	18,00 g
Salt	0,31 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Polen
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	96011193
EPD-nummer	2406395
GTIN	07310500036175
GTIN2	07310500017174
GTIN3	07310500017174
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	02.04.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 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)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Kokes

Kokes fra dypfryst, i sin egen kraft, under lokk i konveksjonsovn, uten lokk i kombiovn. Ca-tider.
Tidene gjelder full ovn. Konveksjonsovn: 175°C 30 - 35 min Kombiovn, varmluft/damp: 98°C 10 - 12 min Kombiovn, varmluft/damp: 72°C 15 - 20 min