



Torskefilet Gourmet, lettrøkt 130g 1|x5kg MSC



5 kg

Torskefiletens beste bit med jevne, delikate stykker er skinn- og benfri og har fått en mild røykesmak.

Varenummer: 96011199 | EPD-nummer: 1940337 | GTIN: 07310500080215



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

TORSKEFILET * (Gadus morhua), vann, salt og røykaroma.* Fisket i Nordøst Atlanteren (Barentshavet, Norskehavet, Spitsbergen eller Bjørnøya) med trål.* Dette produktet kommer fra et fiskeri som er sertifisert etter MSCs standard for et godt forvaltet og bærekraftig fiskeri. www.msc.org.

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	310 kJ/ 75 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,05 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	18,00 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	96011199
EPD-nummer	1940337
GTIN	07310500080215
GTIN2	07310500095141
GTIN3	07310500095141
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	23.01.2025

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

Trekkes

Kjele: Dypfryste fileter trekkes i lettsaltet vann i ca. 12-15 min. Kombidamper: Legges i perforert bakk. Dampes på 98 °C i ca. 15 min. Konveksjons/kombiovn: Legges på brett eller i bakk m/lokk. 170° C i ca. 20-25 min.