



## Rustikkgrønnsaker med rødløk og potet 3x2kg

6 kg

Rustikk, mettende blanding med poteter og rødløk. Hjemmelaget preg til allsidig bruk.

Varenummer: 96010912 | EPD-nummer: 2451995 | GTIN: 07310500099026



**INFORMASJONSEIER:**

Findus Norge AS

**PRODUSENT:**

Findus Norge AS

**VAREMERKE:**

Findus

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

[findus.foodservices@no.findus.com](mailto:findus.foodservices@no.findus.com)

[www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no)

199 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Findus

## Ingredienser

Gulrot, potet 28% (potet, rapsolje, druesukker), rødløk 20%, sukkererter, pastinakk.

## 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	287 kJ/ 69 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	12,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,90 g
Kostfiber	2,50 g
Protein	1,50 g
Salt	0,04 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	96010912
EPD-nummer	2451995
GTIN	07310500099026
GTIN2	07310500099033
GTIN3	07310500099040
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	20.03.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	547 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

### Stekes

Produktet tilberedes fra fryst tilstand. Tilberedningstider og temperaturer varierer fra ulike typer ovner og mengder. Ta derfor utgangspunktet i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering v/60° C Panne: Stekes i varm panne med nøytral olje. Stek ferdig under stadig omrøring.