



Grønn grønnsaksblanding 3x2kg



6 kg

Her i en perfekt blanding av brokkoli, erter, aspargesbønner og sukkererter. Server den varm eller kald, som garnityr eller i en salat.

Varenummer: 96010883 | EPD-nummer: 2451961 | GTIN: 07310500099057



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

196 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Brokkoli, erter, aspargesbønner og sukkererter

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 gram.

Energi	162 kJ/ 39 kcal
Fett	0,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	4,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,70 g
Kostfiber	3,40 g
Protein	3,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	96010883
EPD-nummer	2451961
GTIN	07310500099057
GTIN2	07310500099064
GTIN3	07310500099071
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

Varmebehandles

Tilberedes fra dypfryst tilstand i kokende, lettsaltet vann gjerne tilsatt litt smør. Trekket i ca. 3-4 min eller varme i ovn med damp. Ovn med damp er særlig godt egnet til koking av grønnsaker. Ovner uten overtrykk og kombinasjonsovner (damp/luft) passer ved variert bespisning og à la carte servering. Grønnsakene skal ligge i et tynt, jevnt lag i perforerte gastronom-bakker. Riktig tidsvalg er viktig, mengde avgjør. **MÅ VARMEBEHANDLES FØR SERVERING.**