

Steakhouse Fries Gourmet med skall 5x2kg

10 kg

Steakhouse Fries Gourmet m/skall. Nytt, lekkert kutt som gjør seg godt på tallerkenen. Akkurat passe mye potet.

Varenummer: 96010903 | EPD-nummer: 2451912 | GTIN: 07310500099088

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

197 produkter i databasen

Se flere produkter fra Findus

Ingredienser

Poteter, rapsolje og druesukker

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026

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	595 kJ/ 142 kcal
Fett	3,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	23,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Kostfiber	2,40 g
Protein	2,80 g
Salt	0,02 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	96010903
EPD-nummer	2451912
GTIN	07310500099088
GTIN2	07310500099095
GTIN3	07310500099101
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	20.03.2024

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)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026

Tilberedning

Friteres	Tilberedningstider og temperaturer varierer fra ulike typer ovner og mengder. Ta derfor utgangspunktet i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering v/70°C. Følgende tider anbefales hvor produktet tilberedes fra fryst tilstand. * Frityr: Friteres i Findus Frityrolje (vi anbefaler raps) fra dypfryst tilstand ved 170°C i ca. 3 - 4 min.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026