



Norsk rustikkgrønnsaker med gourmetkutt 3x2kg



6 kg

Smakfull og fargerik grønnsakblanding med gul og orasje gulrot, pastinakk, kålrot og purreløk - grovkuttede.

Varenummer: 96010997 | EPD-nummer: 2726487 | GTIN: 07310500106519



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

Gulrot, pastinakk, kålrot, purreløk

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	160 kJ/ 38 kcal
Fett	0,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	6,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,80 g
Kostfiber	3,00 g
Protein	1,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	96010997
EPD-nummer	2726487
GTIN	07310500106519
GTIN2	07310500106526
GTIN3	07310500106533
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	19.03.2024

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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Dampes	Produktet tilberedes fra dypfrost tilstand. Tilberedningstider og temperaturer varierer for ulike typer ovner og mengder. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperaturen hvor produktet er ferdig for servering ved 60°C. * Konveksjon/Kombiovn: Legges i lave bakker og stekes i ovn på ca. 220°C i ca. 10 min. * Konveksjon/Kombiovn: Legges i perforerte bakker og dampes på 98°C i ca. 5-6 min. * Panne: Stekes i varm panne med nøytral olje. Stek ferdig under stadig omrøring.
--------	--

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Sjømat
Klasse	Fisk – ubearbeidet