



## Brokkoliblanding Rustikk 3x2kg



6 kg

Deilig broccoliblanding med store biter av broccoli, gul og oransje gulrot. Blandingen kan brukes som tilbehør til fisk, kjøtt, kylling, Quorn m.m. Kan også varmes opp og avkjøles raskt. Smak til med vinaigrette og server i salatbar.

Varenummer: 96009638 | EPD-nummer: 4217642 | GTIN: 07310500127842



### 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)

197 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Findus

## Ingredienser

Brokkoli, oransje og gul gulrot

## 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	136 kJ/ 33 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	4,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,90 g
Kostfiber	2,80 g
Protein	2,10 g
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	96009638
EPD-nummer	4217642
GTIN	07310500127842
GTIN2	07310500127859
GTIN3	07310500127866
Opprettet dato	09.12.2014
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Kokes	Kjele: Dampkok på rist i kjele med lokk i ca. 5-6 min.
Ovnsbakes	Konveksjonsovn/kombiovn, stek: Legges i lave bakker gjerne med litt smør eller olivenolje og bakes i ovn på ca. 220 °C i ca. 8-10 min.
Dampes	Konveksjonsovn/kombiovn, damp: Legges i perforerte bakker og dampes på 98 °C i ca. 5-6 min.