



Fiskeboller 25g, 4x1,5kg MSC



6 kg

Fiskeboller uten kraft.

Varenummer: 96011211 | EPD-nummer: 4261830 | GTIN: 07310500128948



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

199 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Helmelk, **fisk** * 43%, potet- og rismel, stivelse, rapsolje, salt, **fløtepulver**, krydder (bl.a. løk, hvitløk, løpstikke), krydderekstrakt (bl.a. muskat), druesukker, aroma og **soyaprotein**.

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	481 kJ/ 115 kcal
Fett	5,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	7,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,40 g
Kostfiber	0,10 g
Protein	9,50 g
Salt	1,64 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	96011211
EPD-nummer	4261830
GTIN	07310500128948
GTIN2	07310500128955
GTIN3	07310500128962
Opprettet dato	23.04.2015
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

Spes

MÅ VARMEBEHANDLES FØR SERVERING. Tilberedes fra dypfrost eller tint tilstand til 70°C kjernetemperatur. Varmes i hvit saus, dampes i konveksjonsovn eller ristes i stekepanne. Tilsett evt. litt væske/fiskekraft.