



## VÅRE UTVALGTE ERTER



0,32 KGM

320G

Varenummer: 96009606 | EPD-nummer: 4348314 | GTIN: 07310500130453



### 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)

198 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Findus

## Ingredienser

Våre utvalgte erter er av beste kvalitet – Petit Pois. De er søte, små, smakfulle og knallgrønne. Høstet på sitt beste på norske gårder, ferskdampet og fryst innen tre timer, for den beste smaken og kvaliteten.

Spiser du ofte erter? Det bør du, med god samvittighet! De små grønne er kalorifattige og inneholder nyttige næringsstoffer som kostfiber, proteiner og vitaminer, og mer allsidige enn du kanskje tror.

## 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	270 kJ/ 65 kcal
Fett	0,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,08 g
Karbohydrat	7,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,00 g
Kostfiber	6,50 g
Protein	5,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	96009606
EPD-nummer	4348314
GTIN	07310500130453
GTIN2	7310500130477
GTIN3	
Opprettet dato	22.11.2017
Oppdatert dato	04.04.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	450 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	KOKE: 1. Kok opp en kjele med litt vann. 2. Hell i de dypryste ertene fra posen og sett på lokk. 3. La ertene koke i 3 minutt. Tips: Tilsett gjerne litt smør og salt i vannet, det gir en ekstra god smak.
Dampes	DAMPKOKE: 1. Sett dampristen i en kjele og fyll kaldt vann opp til risten. 2. Kok opp vannet og hell de dypryste ertene på dampristen. 3. Damp ertene under lokk i 4 min.
Pannestekes	I STEKEPANNE: 1. Fres ertene i en stekepanne med litt nøytral olje på høy varme i 3–4 min. 2. Ha i en klatt smør og litt salt mot slutten av steketiden. Tips: ha i revet parmesan sammen med smøret. Skvis gjerne litt sitron over før servering.