



Torskkekaker 80g, 4x1,52kg MSC



6,08 kg

Gode, sunne og rene råvarer er basis i vår torskkekake.

Varenummer: 96011215 | EPD-nummer: 4354213 | GTIN: 07310500130712



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

Torsk 28%, **fisk** 24% (**kvitlaks** (Argentine Silus), **sei** (Pollachius Virens)), **hmelk**, stivelse, purreløk, rapsolje, salt, **soyaprotein**, krydder (bl.a. paprika, muskat, løk, hvitløk, løpstikke), rismel, **fløtepulver**, druesukker, **fiskekonsentrat**, stabilisator E471 og antioksidant E306.

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	590 kJ/ 140 kcal
Fett	6,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	10,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,10 g
Kostfiber	0,20 g
Protein	12,00 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	96011215
EPD-nummer	4354213
GTIN	07310500130712
GTIN2	07310500130729
GTIN3	07310500130736
Opprettet dato	04.09.2015
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

Kokes	Kraft/vann: Kok opp fiskekraft. La kakene trekke til de er gjennomvarme.
Stekes	Panne: Stekes i smør/matolje på svak varme. Skru ned varmen, legg på lokk og varm på ettervarmen. Produktet er ferdig stekt.
Dampes	MÅ VARMEBEHANDLES FØR SERVERING. Tilberedningstider og temperaturer varierer med ulike typer ovner og mengde produkt. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering ved 70°C. * Kombidamper: legges i bakker (perforerte/hull). Dampes på 98°C i ca. 12-15 min. * Konveksjons-/kombiovn: Legges i bakker. Stekes ved 180°C i ca. 12-15 min.