



Seikarbonader 60g, 4x1,5kg MSC



6 kg

Seikarbonader med brun saus, poteter og grønnsaker er noe de aller fleste liker. Er også god på brødiskiva.

Varenummer: 96011206 | EPD-nummer: 4354247 | GTIN: 07310500130767



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

Sei (**FISK**) 36% (Pollachius virens), **HELMELK**, kvitlaks (**FISK**) (Argentina silus), stivelse (potet, tapioka, mais), **FISKEKRAFT**, vegetabilsk olje (bl.a. rapsolje), purreløk, mel (ris, kikert), fløtepulver (**MELK**), salt, krydder (bl.a. løk, hvitløk, paprika, løpstikke), **SOYAPROTEIN**, krydderekstrakt, naturlig aroma, druesukker, E471 (emulgator)

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	655 kJ/ 157 kcal
Fett	7,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,20 g
Karbohydrat	11,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Kostfiber	0,50 g
Protein	11,00 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	96011206
EPD-nummer	4354247
GTIN	07310500130767
GTIN2	07310500130774
GTIN3	07310500130781
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 ved ulike typer ovner og mengder. Følgende tider anbefales hvor produktet tilberedes fra fryst tilstand hvor produktet er ferdig ved en kjernetemperatur på 70°C. * Kombidamper: Legges i bakker (perforerte/hull). Dampes på 98°C i ca. 10-12 min. * Konveksjons-/kombiovn: Legges i bakker. Stekes ved 180°C i ca. 10-12 min.