



Erter Classic 3x2kg



6 kg

Norske delikate erter høstet og fryst innen få timer.

Varenummer: 96009689 | EPD-nummer: 4705562 | GTIN: 07310500173405



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

198 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Erter

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	283 kJ/ 68 kcal
Fett	0,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,01 g
Karbohydrat	8,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,80 g
Kostfiber	5,50 g
Protein	5,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	96009689
EPD-nummer	4705562
GTIN	07310500173405
GTIN2	07310500173412
GTIN3	07310500173429
Opprettet dato	06.01.2017
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

Varmebehandles	Produktet tilberedes fra fryst tilstand. Kombidamper: Legges i lave perforerte bakker og dampes i ca. 5 min Steke/Wokpanne: Freses i varm panne m/litt olje eller smør til ertene er gjennomvarme Kjele: Kok opp lettsaltet vann gjerne med litt smør, tilsett ertene, kok opp, la de trekke ferdig i ca. 2-3min. MÅ VARMEBEHANDLES FØR SERVERING.
Kokes	Kjele: Kok opp lettsaltet vann gjerne med litt smør, tilsett ertene, kok opp, la de trekke ferdig i ca. 2-3min.
Stekes	Steke/Wokpanne: Freses i varm panne m/litt olje eller smør til ertene er gjennomvarme
Dampes	Kombidamper: Legges i lave perforerte bakker og dampes i ca. 5 min