



THAI CHICKEN Red Curry 10x500G FINDUS

Bli med oss til Thailand hvor hemmeligheten bak den smakfulle maten er balansen mellom surt, søtt, salt og kremet. Thai Chicken Red Curry tar dine smaksløker til en livlig gateservering i Bangkok. Nyt saftige biter av kylling, grønnsaker og ris i en aromatisk rød currysaus med kokosmelk.

Varenummer: 96020432 | EPD-nummer: 6338529 | GTIN: 07310500187754



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

Rød karrisaus 34 %: vann, kokosmelkpulver (**MELK**) (kokosmelkpulver, maltodekstrin [fra tapioka], natriumkaseinat [**MELK**]), fløte (**MELK**), karripasta 2 % (krydder bl.a. hvitløk, chili, kaffir lime blad, fennikel), gulrot, løk, rapsolje, rød paprika, maisstivelse, sitronsaft, **LETTMELK**, pastinakk, korianderblad, salt, ingefær. Kokt bamatiris 30 %; vann, ris. Grønnsaker 20 %; rød paprika 8 %, vannkastanjer

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	439 kJ/ 105 kcal
Fett	4,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	11,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Kostfiber	0,80 g
Protein	5,50 g
Salt	0,68 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	
Varenummer	96020432
EPD-nummer	6338529
GTIN	07310500187754
GTIN2	7310500187747
GTIN3	7310500187761
Opprettet dato	11.04.2024
Oppdatert dato	16.04.2024

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>