

Stealth Fries Skin-on 4x2,5kg

2,5kg

"Vårt hemmelige våpen"! Fries laget av 100% amerikansk GMO-fri potet, holder seg lenger sprø. Gul og attraktiv farge med intensiv smak av fritert potet. Klar på 3-4 minutter. Gir en premium burgeropplevelse.

Varenummer: 122496 | EPD-nummer: 4687711 | GTIN: 08711571240246

INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
LAMBWESTON

VAREMERKE:
Lamb-Weston

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no/storkjokken

4 produkter i databasen

Se flere produkter fra Lamb-Weston

Ingredienser

Poteter (89%), solsikkeolje (6%), panering 5%) [modifisert stivelse, rismel, stivelse, salt, surhetsregulerende middel E450, E500), fortykningsmiddel (E415), krydderekstrakter (gurkemeje og paprika), druesukker]

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 22.11.2026

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	685 kJ/ 163 kcal
Fett	5,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	25,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Kostfiber	3,60 g
Protein	2,20 g
Salt	0,55 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	
Varenummer	122496
EPD-nummer	4687711
GTIN	08711571240246
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.02.2017
Oppdatert dato	20.02.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	548 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 22.11.2026