



## KJØTTPØLSE RØKT ca 140G

5000 GRM

Smaksrik kjøttpølse laget av norske råvarer. Allsidig produkt som kan brukes til blant annet koking, steking, tapas, supper, gryter og gratenge, eller alene med rotmos og poteter.

Varenummer: 1333 | EPD-nummer: 4680880 | GTIN: 17058040133301



**PRODUSENT:**  
GRILSTAD AS

**VAREMERKE:**  
GRILSTAD

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 623 32 010

[foodservice@grilstad.no](mailto:foodservice@grilstad.no)

[www.grilstad-foodservice.no](http://www.grilstad-foodservice.no)

**268 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra GRILSTAD**

## Ingredienser

INGREDIENSER: Svin- og storfekjøtt (57%), vann, hodekjøttav svin, tapiokastivelse, svineprotein, salt, konserveringsmiddel(Natriumnitritt E250, Kaliumacetat E261, Kaliumlaktat E326), antioksidant (NatriumaskorbatE301), druesukker (mais), løk, krydder, fargestoff (Karmin E120). Røkt medbøkeflis. Må varmebehandles før konsum.

## 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	931 kJ/ 223 kcal
Fett	17,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,30 g
- Enumettede fettsyrer	7,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	2,10 g
Karbohydrat	5,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	11,00 g
Salt	1,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1333
EPD-nummer	4680880
GTIN	17058040133301
GTIN2	07058046176305
GTIN3	07058046176305
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	20.12.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	360 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>

