



Toast skinke & ost, grillet

110 GRM

Klassisk toast som er rikelig fylt med smakfull Cheddarost og kokt skinke. Toasten er produsert med grillstriper som gir et varmt og fristende uttrykk i disken.

Varenummer: 13215 | EPD-nummer: 5609250 | GTIN: 17090032312370



PRODUSENT:
Danora AS

VAREMERKE:
DANORA

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 231 31 800
danora@danora.no
www.danora.no/

**79 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra DANORA**

Ingredienser

Toast [**HVETEMEL**, salt, dekstrose, solsikkeolje, **HVETEMALT**, antioksidant (E300)], røkt skinke (13,2%) [svin (96%), salt, aroma, sukrose, antioksidant (E301), konserveringsmiddel (E250)], hvit cheddar (**MELK**) (13,2%).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av **Soya og Sesamfrø**

- 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	1 045 kJ/ 250 kcal
Fett	6,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,90 g
Karbohydrat	35,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Protein	12,00 g
Salt	1,58 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	13215
EPD-nummer	5609250
GTIN	17090032312370
GTIN2	7090032310461
GTIN3	
Opprettet dato	16.07.2020
Oppdatert dato	20.08.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	0 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)	10 dager

Tilberedning

Varmebehandles

OBS: Skal tas ut av platen før tilberedning. For best resultat, bruk eget Merry Chef-program.