



Sei Cordon bleu

Sprøbakt seifiet med fyll av broccoli, skinke og ost. Saftig og godt

Varenummer: 1307 | EPD-nummer: 513663 | GTIN: 70559500130780



PRODUSENT:
Edward Johnsen AS

VAREMERKE:
Møremat

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 930 33 123
reng@online.no
www.edwardjohnsen.no

**52 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Møremat**

Ingredienser

SEIFILET(49%), **HVETEMEL**, rapsolje, ostepulver, potetsivelse, salt, pepper, E500 Surhetsregulerende_middel, broccoli, margarin, røkt skinke, ost, **MELK**, løpe, E251konserveringsmiddel, E160_farge, E1442 MODIFISERT-MAISSTIVELSE,

Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|-------------------------------|----|-----|
| Gluten Hvete | ● | |
| Skalldyr | | ● |
| Fisk | ● | |
| Egg | | ● |
| Melk | ● | |
| Peanøtter | | ● |
| Soya | | ● |
| Nøtter | | ● |
| Sesamfrø | | ● |
| Selleri | | ● |
| Sennep | | ● |
| 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 | 850 kJ/ 200 kcal |
| Fett | 9,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 1,00 g |
| - Flerumettede fettsyrer | 8,00 g |
| Karbohydrat | 16,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,50 g |
| Protein | 13,00 g |
| Salt | 0,50 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Danmark |
| Opphavsland | Danmark |
| Varegruppe | Frossen fisk |
| Varenummer | 1307 |
| EPD-nummer | 513663 |
| GTIN | 70559500130780 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 24.08.2016 |
| Oppdatert dato | 24.08.2018 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -40 grader (C) |
| Temperatur, max. | -15 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 0 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 410 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |