



## Spareribs sous vide kjøøl

5 ca

Marinert sideribs som er sous vide behandlet. Kjøttet faller lett fra bena og kjøttet skal kun varmes opp før servering. Nydelig og enkelt! En kjølevare som er klar til bruk

Varenummer: 1264 | EPD-nummer: 4369542 | GTIN: 97020915212646



**PRODUSENT:**  
JÆDER Ådne Espeland AS

**VAREMERKE:**  
JÆDER

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

+47 455 02 283  
[rakel@jaeder.no](mailto:rakel@jaeder.no)  
[jaeder.no/](http://jaeder.no/)

**50 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra JÆDER**

## Ingredienser

89% norsk spareribs, vegetabilsk olje(raps), sukkerarter, kydderblanding (hvitløk), salt, paprika, surhetsreg.middel (natriumsitrat), stabilisator (di-/trifosfat).

## 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	1 216 kJ/ 293 kcal
Fett	25,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 g
Karbohydrat	1,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,30 g
Protein	15,00 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1264
EPD-nummer	4369542
GTIN	97020915212646
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	07.05.2018
Oppdatert dato	07.02.2022

## Oppbevaring

Temperatur, min	-4 grader (C)
Temperatur, max.	0 grader (C)
Holdbarhet, total	90 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>