



## KYLLINGFILET Gourmet sous vide

5000 GRM

Ferdig kokt kyllingfilet klar til bruk. Produktet kommer fra store kyllinger som er ført på mais og som tilfredsstillere strenge krav etter sertifisering. Bruk Kyllingfilet Gourmet til varmretter, lunsj, middag, sandwiches og salater.

Varenummer: 1583 | EPD-nummer: 2023083 | GTIN: 97020915215838



**PRODUSENT:**  
JÆDER Ådne Espeland AS

**VAREMERKE:**  
HÅ KYLLING

**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/)

**32 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra HÅ KYLLING**

## Ingredienser

91% norsk kyllingfilet, vann, salt, stabilisator (di/trifosfat), antioksidant (natriumaskorbat). Varmebehandles. Sous vide kokt.

## 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	408 kJ/ 98 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	0,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Protein	22,00 g
Salt	0,80 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1583
EPD-nummer	2023083
GTIN	97020915215838
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.02.2015
Oppdatert dato	13.07.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 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>