



Karbonader grove, 100g

2 x

Grove håndstekte og godt krydrede karbonader laget av storfekjøtt. Saftig og god konsistens. Passer til smørbrød, koldtbord og middagsretter.

Varenummer: 4489209 | EPD-nummer: 4489209 | GTIN: 97055330009205



PRODUSENT:
Matbørsen AS

VAREMERKE:
Matbørsen

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 337 44 300

anders.nilsen@matborsen.no

www.matborsen.no

**112 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Matbørsen**

Ingredienser

Storfekjøtt(60.1%), **skummetmelk**, potetmel, salt, hvetefiber (glutenfritt) , løk, potetfiber, antioksidant [E331], krydder Kan inneholde spor av: sennep Til 100 g av det ferdige produktet har blitt brukt: 68g kjøtt

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av **Sennep**

- 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	785 kJ/ 188 kcal
Fett	10,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,80 g
Karbohydrat	8,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,90 g
Protein	14,30 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Lagringstabile kombinasjonsmåltider
Varenummer	4489209
EPD-nummer	4489209
GTIN	97055330009205
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.12.2018
Oppdatert dato	29.12.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	35 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	19 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Ovnsbakes

Farseproduktene stekes i ovnen på ca 160 grader i 10-15 minutter. Kan også varmes opp i stekepanne.