



Pizzakjøttsaus 1,5kg

3 x

Pizzakjøttsaus laget på oksekjøtt, tomat og tradisjonelt pizzakrydder. Kan brukes til bl.a pasta bolognese, lasagne, canneloni, pizzabaguett, calzone eller store pizza.

Varenummer: 5413901 | EPD-nummer: 5413901 | GTIN: 97055330014612



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

**111 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Matbørsen**

Ingredienser

Kjøttdeig av storfe(50%), tomatsaus (tomater, tomatjuice, surhetsregulerendemiddel e330), vann, løk, tomat, tomatpuré, sukker, salt, hvitløk, oregano, basilikum, rapsolje, stjerneanis, pepper.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Melk og 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	594 kJ/ 142 kcal
Fett	10,02 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,38 g
Karbohydrat	3,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,50 g
Protein	8,80 g
Salt	0,79 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kombinasjonsmåltider
Varenummer	5413901
EPD-nummer	5413901
GTIN	97055330014612
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.11.2019
Oppdatert dato	06.08.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	50 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	28 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Dampes

Posene kan varmes opp i kombidamper, sous vide bad eller kjele med kokende vann. Ved oppvarming i kombidamper anbefaler vi ca 1 t og i kjele med kokende vann/sous vide bad ca 45 min. Posene tåler 120 grader. Eventuelt tas ut av posen og varmes opp direkte i kjele eller i stekeovn, på lav temperatur.