



Elgkarbonader pannestekte 70g Fr

2 x 2,5KG

Elgkarbonade med høy andel elgkjøtt i farsen. God viltsmak. Vekt pr. karbonade er 70 gram. Elgkarbonaden fungerer veldig godt som en middagsrett, men kan også bruke som et alternativ til storfekarbonade på et smørbrød. Tines gjerne på kjøll før oppvarming. Varmes i stekeovn på 180 grader til gjennomvarm, ca. 10 – 12 min. Kan også varmes i panne. Stek den da i litt smør, på middels varme til gjennomvarm. Elgkarbonadene kan serveres med en godt kremet viltsaus, rosenkål (evt. brokkoli) stekt med litt bacon, potet og tyttebær syltetøy!

Varenummer: 1567 | EPD-nummer: 143768 | GTIN: 97058045156707



PRODUSENT:
GRILSTAD AS

VAREMERKE:
GRILSTAD

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 623 32 010
foodservice@grilstad.no
www.grilstad-foodservice.no

307 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra GRILSTAD

Ingredienser

Kjøtt av elg og svin (73%), vann, tapiokastivelse, salt, bambusfiber, storfeprotein, druesukker, krydderekstrakt (inkl. bukkehornkløver, hvitløk, løk), pepper, allehånde, ingefær, aroma. Stekt i rapsolje.

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	650 kJ/ 155 kcal
Fett	8,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,80 g
Karbohydrat	6,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,70 g
Protein	15,00 g
Salt	1,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1567
EPD-nummer	143768
GTIN	97058045156707
GTIN2	97058046156706
GTIN3	97058046156706
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	30.06.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	360 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>