

DAMPEMORR ca 350G

5000 GRM

Tradisjonell pølse som egner seg godt til pinnekjøtt og julemiddagen. God smaksrik morr av svin og storfekjøtt. Tilberedning: Varmes i ovn med damp. Serveringstips: Dampemorr passer til Pinnekjøtt og annen julemat. Kan fint brukes til saltkjøtt med godt tilbehør.

Varenummer: 1776 | EPD-nummer: 903377 | GTIN: 97058045177603

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

254 produkter i databasen

Se flere produkter fra GRILSTAD

Ingredienser

Får- og storfekjøtt (57%), svinetunge, storfehjerte, storfefett, salt, konserveringsmiddel (Natriumnitritt E250), tapiokastivelse, krydder.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026

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	1 036 kJ/ 248 kcal
Fett	20,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,60 g
- Enumettede fettsyrer	7,40 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,20 g
Karbohydrat	1,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	16,00 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1776
EPD-nummer	903377
GTIN	97058045177603
GTIN2	97058046177602
GTIN3	97058046177602
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	29.09.2025

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)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026