

KJØTTPUDDING

5000 GRM

Vår tradisjonsrike kjøttpudding. Laget etter god og gammeldags oppskrift, med smaken du kjenner igjen. Fin stekeskorpe. Klar til oppvarming og servering. Et skikkelig tradisjonsprodukt!

Varenummer: 1823 | EPD-nummer: 317388 | GTIN: 97058045182300

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

Kjøtt av svin og storfe (54%), vann, tapiokastivelse, potetfiber, salt, svinefett, **melk**, hydrolysert vegetabilsk protein (mais/raps), konserveringsmiddel (Kaliumacetat E261, Kaliumlaktat E326), druesukker, løk, 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	1 142 kJ/ 273 kcal
Fett	23,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,90 g
- Enumettede fettsyrer	9,60 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	3,00 g
Karbohydrat	7,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,90 g
Protein	10,00 g
Salt	1,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1823
EPD-nummer	317388
GTIN	97058045182300
GTIN2	97058046182309
GTIN3	97058046182309
Opprettet dato	12.11.2015
Oppdatert dato	29.09.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 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