



## SVIN NAKKEKOTELETTER 180gr

5000 GRM

Nakkekoteletter av svin. Pent kuttet. Fin marmorering og beholder sin saftighet ved tilberedning/steking. Tilberedning: Egner seg godt til steking, grilling, braisering og gryter. Serveringstips: Vend kotelettene i saltet og pepret mel, før de brunes i panne. Legg kotelettene i form. I samme panne med stekefett og melrester stekes løk og sopp, tilsmakes soya og worshester saus, tilsett fløtemelk og kok opp. Hell sausen over kotelettene og sett i ovn 120 grader, dekk til med bakepapir. Jo lengre de står, jo mørere blir dem, anbefaler 4-5 timer. Ta ut av ovn, hell av saus som kokes opp og smakes til. Server med soppsausen, kokt blomkål og broccoli, og god potetmos.

Varenummer: 1891 | EPD-nummer: 528000 | GTIN: 97058045189101



**PRODUSENT:**  
GRILSTAD AS

**VAREMERKE:**  
GRILSTAD

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 623 32 010  
[foodservice@grilstad.no](mailto:foodservice@grilstad.no)  
[www.grilstad-foodservice.no](http://www.grilstad-foodservice.no)

**307 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra GRILSTAD**

## Ingredienser

Svin nakke m/ben i koteletter

## 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	935 kJ/ 225 kcal
Fett	15,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,30 g
- Enumettede fettsyrer	6,70 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	2,20 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	17,50 g
Salt	0,10 g
Natrium	0,05 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1891
EPD-nummer	528000
GTIN	97058045189101
GTIN2	97058046189100
GTIN3	97058046189100
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

