



## SOMMERKOTELETT 180G

6000 GRM

Sommerkoteletter er lettsaltet og røkt svinekam skåret til koteletter. Smak av sommer på grillen. Nydelig med potet og sommerkål.

Varenummer: 2141 | EPD-nummer: 557199 | GTIN: 97058045214100



**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 kam m/ben (81,4%), vann, stabilisator E450, E451, dektrose (mais) antioksidant: E301, salt, konserveringsmiddel E250

## 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	695 kJ/ 166 kcal
Fett	11,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,90 g
- Enumettede fettsyrer	5,10 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,60 g
Karbohydrat	0,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	15,50 g
Salt	2,00 g
Natrium	0,80 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	2141
EPD-nummer	557199
GTIN	97058045214100
GTIN2	97058046214109
GTIN3	97058046214109
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

