



Bacon ternet

5 KG

Ternet bacon fungerer perfekt for å tilføye smak og tekstur til ulike retter. Ideelt til steking og kan brukes som tilbehør og topping, eller i salater og gryteretter. Tilfører en rik og salt smak.

Varenummer: 801461 | EPD-nummer: | GTIN: 97059368014613



PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff selected

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 233 76 220
post@wulffco.no
www.wulffco.no

230 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Wulff selected

Ingredienser

Sideflesk (94 %), vann, salt, stabilisator E450, E451, dekstrose, antioksidant E301, konservering E250. Varen er røkt.

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 | 782 kJ/ 188 kcal |
| Fett | 13,10 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 4,50 g |
| Karbohydrat | 0,10 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,10 g |
| Protein | 17,30 g |
| Salt | 1,40 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|--|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Svinekjøtt, minimalt bearbeidet og uten tilsetningsstoffer |
| Varenummer | 801461 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 97059368014613 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 21.11.2016 |
| Oppdatert dato | 08.10.2024 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -30 grader (C) |
| Temperatur, max. | -18 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 365 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 30 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |