

Pinnekjøtt lam urøkt kappet 10kg frys

ca 10kg

Varenummer: 535103 | EPD-nummer: 4185401 | GTIN: 97071341006330

PRODUSENT:
Brødr Ringstad AS

VAREMERKE:
BRØDR RINGSTAD

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 692 21 900
post@brodr-ringstad.no
www.brodr-ringstad.no

244 produkter i databasen

Se flere produkter fra BRØDR RINGSTAD

Ingredienser

lammeside (til 100g ferdigvare er anvendt 124g råvare), salt, konserveringsmiddel E 250.

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: 14.11.2026

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	1 874 kJ/ 448 kcal
Fett	37,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	17,40 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	29,80 g
Salt	3,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Lam eller sau, bearbeidet og med tilsetningsstoffer
Varenummer	535103
EPD-nummer	4185401
GTIN	97071341006330
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.12.2014
Oppdatert dato	07.06.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
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: 14.11.2026

Tilberedning

Dampes	Legg kjøttet i kaldt vann i 15-25 timer. Bytt ut vann en gang underveis. Legg et lag med bjørkepinner/rist i en kjele. Hell på vann i høyde med pinnene/rist. Legg pinnekjøttet over. Damp (dvs rett under kokepunktet) pinnekjøttet under lokk i ca 3-5 timer, eller så lenge det måtte ønskes til kjøttet løsner fra beina.

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: 14.11.2026