



Sesongvare

Pinnekjøtt lam urøkt kappet/vannet

ca 5kg

Varenummer: 535104 | EPD-nummer: | GTIN: 97071341008792

BRØDR RINGSTAD

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 103g råvare), vann, salt, konserveringsmiddel E 250.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	1 218 kJ/ 291 kcal
Fett	25,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	17,30 g
Salt	3,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Lam eller sau, bearbeidet og med tilsetningsstoffer
Varenummer	535104
EPD-nummer	
GTIN	97071341008792
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	30.11.2015
Oppdatert dato	08.06.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	30 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Dampes

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.}