



Sesongvare

## Pinnekjøtt av lam urøkt vannet/kokt

ca 5,0kg

Varenummer: 486601 | EPD-nummer: | GTIN: 97071341008815

**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](mailto:post@brodr-ringstad.no)  
[www.brodr-ringstad.no](http://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		●
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	1 218 kJ/ 291 kcal
Fett	25,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,70 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	486601
EPD-nummer	
GTIN	97071341008815
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	09.12.2015
Oppdatert dato	09.06.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	365 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

Produktet tines på forhånd, helst på kjølerom. Varmes opp i stekeovn/konveksjonsovn med lokk på ved 180-200 °C til det er gjennomvarmt. Hvis ønskelig så fjernes lokk for en raskere oppvarming. Ønskes en svak stekeskorpe, så hell av kraft. Sett tilbake i ovn på 200 °C i 10 min uten lokk.}