

Lammeconfit

Benfri lammebog m/krydder. Kokt sous vide.

Varenummer: 14220 | EPD-nummer: | GTIN: 97071604142201

PRODUSENT:
A. Idsøe AS

VAREMERKE:
A. Idsøe

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.idsoe.no/

201 produkter i databasen

Se flere produkter fra A. Idsøe

Ingredienser

Kjøtt (95,2%) av lam, vann, andefett, salt, hvitløk, bestrålt krydder, konserveringsmiddel (E250).

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: 17.11.2026

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	1 030 kJ/ 248 kcal
Fett	19,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,50 g
Karbohydrat	0,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	17,70 g
Salt	1,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	14220
EPD-nummer	
GTIN	97071604142201
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.06.2019
Oppdatert dato	11.07.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	*Ikke oppgitt*
Temperatur, max.	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, total	180 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	60 dager
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: 17.11.2026