



Lammelår villsau sous vide

Varenummer: 288144 | EPD-nummer: 2391688 | GTIN: 97090007553681



PRODUSENT:
H. Mydland AS

VAREMERKE:
Mydland

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.mydland.no/

105 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Mydland

Ingredienser

Kjøtt (90%) av villsau lammelår, vann, rapsolje, salt, krydder, palmefett, stabilisator (E-450), glucose sirup, hydrolisert vegetabilsk protein, dextrose #Næringsinnhold pr.100 gram ferdig vare: Energi:776kJ/186 kcal, Fett:12,9 g, hvorav mettede fettsyrer 0,3 g, Karbohydrater:0,4 g, hvorav sukkerarter:0,3 g, Protein:17,2 g, Salt:1,1 g,

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	776 kJ/ 186 kcal
Fett	12,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	0,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,30 g
Protein	17,20 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	288144
EPD-nummer	2391688
GTIN	97090007553681
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.03.2018
Oppdatert dato	22.01.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
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

Spiseklar	Varmes på 200 grader i ovn ca 25-30 minutter
Spiseklar	Varmes på 200 grader i ovn ca 25-30 minutter
Spiseklar	Varmes på 200 grader i ovn ca 25-30 minutter Kan også varmes på grill