



Pulled Turkey 3kg

Pulled Turkey er et langtidsstekt stykke av kalkun. Den lange koke tiden gjør at produktet får et ekstremt mørt resultat

Varenummer: 1560 | EPD-nummer: 4148268 | GTIN: 05707196172867



PRODUSENT:
Tulip Norge AS

VAREMERKE:
Tulip

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 739 49 400
tulip@tulip.no
www.tulip.no

3 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra Tulip**

Ingredienser

Kalkunkjøtt, vann, salt, krydder, maltodekstrin, sukker, løk, surhetsregulerende middel(E331, E330), modifisert maisstivelse, hvitløk, tomatpulver, krydderurter, sitronekstrakt, krydderekstrakt

Allergener

Allergen	Ja	Nei
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	504 kJ/ 120 kcal
Fett	5,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	1,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	17,00 g (52% *)
Salt	1,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Kalkun, bearbeidet og med tilsetningsstoffer
Varenummer	1560
EPD-nummer	4148268
GTIN	05707196172867
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.02.2015
Oppdatert dato	17.02.2015

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-22 grader (C)
Holdbarhet, total	180 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt

Tilberedning

Ovnsbakes

Før tilberedning må kjøttet tines. Etter tining tas kjøttet ut av posen og sjysausen helles over produktet. Bruk gjerne en form tilpasset kjøttstykket. Tilberedes flere på samme gang rekommanderes det å ikke bruke all sjysaus fra alle posene. Stekes på 180 grader i ca 25 min. Når steketiden er ferdig bruk 2 gafler til å trekke kjøttet fra hverandre og bland sjy sausen inn i kjøttet.