



Produktet er glutenfritt

Fløtepotet med sopp og selleri

2500 g

Poteter i skiver, sopp, selleri og fløteblanding som er sous vide behandlet.

Varenummer: 600536 | EPD-nummer: | GTIN: 07023026005364



PRODUSENT:
BAMA INDUSTRI AS

VAREMERKE:
BAMA

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 322 42 222

ferskforedlet@bama.no

www.bama.no

**3280 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra BAMA**

Ingredienser

Kokt potet (45 %) (potet, antioksidanter (sitronsyre, **natriumbisulfitt**)), **fløtemiks (fløte** (33 %), salt, tapiokastivelse, emulgator (E472e) stabilisatorer (guarkjerneremel, xantangummi)), **sellerirot** (17 %), tørket soppblanding (1 %), hvitløk, timian.

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	477 kJ/ 114 kcal
Fett	7,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,10 g
Karbohydrat	9,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Protein	2,20 g (7% *)
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferske ferdigpoteter, -ris, -pasta eller -fyll
Varenummer	600536
EPD-nummer	
GTIN	07023026005364
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	02.02.2015
Oppdatert dato	22.08.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	28 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Ovnsbakes

Gratineres i ovn på 220°C i ca 30 min. Kombidamper: 100 °C i 15 min.