



Lodderogn rød 1kgs. fersk (6)

Lodderogn kommer fra den arktiske fisken lodde. Rognen betraktes av mange som en delikatesse, med sin friske salte smak. Den er vanlig i bruk til sushi og til små russiske lapper kalt

Varenummer: 836406 | EPD-nummer: | GTIN: 0704326000352



PRODUSENT:
BAMA GRUPPEN AS

VAREMERKE:
BAMA Storkjøkken

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 228 80 500
www.bama.no

**2853 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra BAMA
Storkjøkken**

Ingredienser

LODDEROGN (Mallotus villosus)

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 | 457 kJ/ 109 kcal |
| Fett | 5,50 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 1,10 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 14,90 g (45% *) |
| Salt | 5,40 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 836406 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 07043260000352 |
| GTIN2 | 07043260000352 |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 19.12.2014 |
| Oppdatert dato | 22.01.2026 |

Oppbevaring

| | |
|--|--------------|
| Temperatur, min | 1 grader (C) |
| Temperatur, max. | 4 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 0 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 0 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | 0 dager |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | 0 dager |