



KYLLINGNUGGETS

1500 GRM

HOFF Kyllingnuggets har en sprø, god panering og saftig kyllingkjøtt. Barnas klare favoritt er kyllingnuggets, pommefrites og ketchup! HOFF Kyllingnuggets er et saftig og smakfullt produkt, som er populært på menyen. Produktet er også velegnet til tapas og småretter.

Varenummer: 82007 | EPD-nummer: 4080230 | GTIN: 07044713820077



PRODUSENT:
HOFF SA

VAREMERKE:
HOFF

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.hoff.no

**49 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra HOFF**

Ingredienser

Kyllingkjøtt(75%), kavring (**hvetemel**, vann, rapsolje, gjær, krydderekstrakt), potetmel, salt, **melkeproteiner**, potetfiber.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	932 kJ/ 223 kcal
Fett	11,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	14,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	11,00 g (33% *)
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	82007
EPD-nummer	4080230
GTIN	07044713820077
GTIN2	07044719820071
GTIN3	07044719820071
Opprettet dato	03.10.2014
Oppdatert dato	20.07.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Friteres

Frityrsteskes i 2-3 minutter ved 180 grader. Kan også varmes i varmluftsoven 8-10 min. ved 180 grader