



FÅREPØLSE

500 GRM

Spekeprodukter. Spiseklare næringsmidler.

Varenummer: 5006 | EPD-nummer: 2109254 | GTIN: 07070472050066



PRODUSENT:
Per's Kjøkken AS

VAREMERKE:
Per's Kjøkken AS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 334 71 700
post@perskjokken.no
perskjokken.no/

**79 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Per's Kjøkken
AS**

Ingredienser

Til 100g ferdig vare er anvendt 136 g kjøttråvare. Fårekjøtt (55%) storfekjøtt, salt, druesukker, krydder, hvitløk, urteekstrakt, startkultur, konserveringsmiddel E250, hydrolysert vegetabilsk protein

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 | 1 375 kJ/ 331 kcal |
| Fett | 26,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 10,30 g |
| Karbohydrat | 1,10 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 1,00 g |
| Protein | 23,20 g (70% *) |
| Salt | 4,90 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | |
| Varenummer | 5006 |
| EPD-nummer | 2109254 |
| GTIN | 07070472050066 |
| GTIN2 | 07070472500608 |
| GTIN3 | 07070472500066 |
| Opprettet dato | 13.02.2015 |
| Oppdatert dato | 20.12.2016 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 0 grader (C) |
| Temperatur, max. | 4 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 150 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> |