



Ertestuing

Erterstuing serveres gjerne til kjøttkaker, karbonader, småstek og lutefisk. Velbekomme

Varenummer: 18004 | EPD-nummer: 2611952 | GTIN: 07090006955148



PRODUSENT:
Matpartner AS

VAREMERKE:
Matpartner

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 728 31 115
firmapost@matpartner1.no
www.matpartner1.no/

3 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra Matpartner**

Ingredienser

Erter (90 %), vann, **smør** (fløte, melkesyrekultur, surhetsregulerende middel (E339b)), sukker, salt og pepper.

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	568 kJ/ 136 kcal
Fett	5,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,40 g
Karbohydrat	7,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Protein	2,30 g (7% *)
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne kombinasjonsmåltider
Varenummer	18004
EPD-nummer	2611952
GTIN	07090006955148
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	08.01.2015
Oppdatert dato	08.01.2015

Oppbevaring

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

Tilberedning

Kokes

Varmes i kombidamper på 95°C. Eller i kjele med vann ca 30-40 min.