



SPRØBAKT SEI 92 G, MSC



4000 GRM

Renskårne fileter av sei, panert med crispy panering.

Varenummer: 3605 | EPD-nummer: 265595 | GTIN: 07310500036052



INFORMASJONSEIER:

Findus Norge AS

PRODUSENT:

Findus Norge AS

VAREMERKE:

Findus

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

findus.foodservices@no.findus.com

www.findusfoodservice.no

228 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Renskårne fileter av **sei** (*Pollachius virens*) 54%, **hvetemel**, vann, rapsolje, stivelse, maismel, salt, sukker, solsikkeolje, **melkesukker**, hvitløkspulver og naturlig aroma.

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	920 kJ/ 220 kcal
Fett	12,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	16,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,70 g
Kostfiber	0,60 g
Protein	12,00 g (36% *)
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	3605
EPD-nummer	265595
GTIN	07310500036052
GTIN2	07042115016869
GTIN3	07042115016869
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	07.01.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	360 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

Ovnsbakes

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Ca-tider som gjelder full ovn: Konveksjonsovn: 225°C / 10 - 15 min
Kombiovn, varmluft: 225°C / 10 - 15 min Frityr: 180°C / 4 - 5 min