



## LETTPANERT FLYNDRE 130G MSC



5000 GRM

Våre lettpanerte flyndrefileter på 100-130 g består av to MSC-merkede fileter av Stillehavsflyndre (*Limanda aspera*) som er panert med lett, klassisk panering. Den svake smaken av sitron og persille fersterker paneringens friske sprøhet.

Varenummer: 88284 | EPD-nummer: 2408813 | GTIN: 07310500095363



### INFORMASJONSEIER:

Findus Norge AS

### PRODUSENT:

Findus Norge AS

### VAREMERKE:

Findus

### Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

[findus.foodservices@no.findus.com](mailto:findus.foodservices@no.findus.com)

[www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no)

228 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Findus

## Ingredienser

Renskårne fileter av **Stillehavsflyndre** \*/**Ising** (*Limanda aspera*) 80%, rapsolje, **hvetemel**, **hvetestivelse**, maismel, salt, druesukker, sitronjuice, **skummetmelkspulver**, **hvetegluten**, gjær, **sennepspulver**, persille og sitronolje. \* Fanget i Stillehavet.

## 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	700 kJ/ 170 kcal
Fett	7,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,20 g
Karbohydrat	11,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Kostfiber	3,00 g
Protein	14,00 g (42% *)
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	USA
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	88284
EPD-nummer	2408813
GTIN	07310500095363
GTIN2	07310500095370
GTIN3	07310500095370
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	07.01.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	450 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. Ca-tider. Tidene gjelder full ovn. Konveksjonsovn: 200°C / 20-25 min.  
Kombiovn, kombiinnst.: 200°C / 20-25 min.