



## LAPSKAUSBLANDING GROV



2000 GRM

Vår grove lapskausblanding kan brukes til det man hører i navnet - i lapskaus! Eller som garnityr til kjøtt og fisk, eller hvorfor ikke som deilige, crispy suppegrønnsaker?

Varenummer: 84420 | EPD-nummer: 4217683 | GTIN: 07310500127682



### 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

Potet, kålrot, oransje og gul gulrot, **selleri** og purre

## 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	200 kJ/ 50 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	8,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,30 g
Kostfiber	2,70 g
Protein	1,20 g (4% *)
Salt	0,10 g

\* av daglig referanse inntak

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	84420
EPD-nummer	4217683
GTIN	07310500127682
GTIN2	07310500127699
GTIN3	07310500127705
Opprettet dato	09.12.2014
Oppdatert dato	07.01.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 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

Kokes	Kjele: Dampkok på rist i kjele med lokk i ca. 5-6 min.
Ovnsbakes	Konveksjonsovn/kombiovn, stek: Legges i lave bakker, gjerne med litt smør eller olivenolje, og bakes i ovn på ca. 220 °C i ca. 8-10 min.
Dampes	Konveksjonsovn/kombiovn, damp: Legges i perforerte bakker og dampes på 98 °C i ca. 5-6 min.