



BROCCOLIBLANDING RUSTIKK



2000 GRM

Deilig broccoliblanding med store biter av broccoli, gul og oransje gulrot. Blandingen kan brukes som tilbehør til fisk, kjøtt, kylling, Quorn m.m. Kan også varmes opp og avkjøles raskt. Smak til med vinaigrette og server i salatbar.

Varenummer: 58554 | EPD-nummer: 4217642 | GTIN: 07310500127842



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

Broccoli, oransje og gul gulrot

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	120 kJ/ 30 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	3,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,80 g
Kostfiber	2,80 g
Protein	1,50 g (5% *)
Salt	0,10 g

* av daglig referanse inntak

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	58554
EPD-nummer	4217642
GTIN	07310500127842
GTIN2	07310500127859
GTIN3	07310500127866
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.