



GULROT DUO STRIMLER



2000 GRM

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. Tilsettes direkte: I supper, gryter, stuinger e.l. kok opp i sausen og klart når gjennomvarmt

Varenummer: 82619 | EPD-nummer: 4217691 | GTIN: 07310500127880



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

Gul og oransje 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	140 kJ/ 35 kcal
Fett	0,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	4,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,10 g
Kostfiber	0,60 g
Protein	0,60 g (2% *)
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frosne grønnsaker
Varenummer	82619
EPD-nummer	4217691
GTIN	07310500127880
GTIN2	07310500127897
GTIN3	07310500127903
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. 4-5 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. 5-6 min.
Dampes	Konveksjonsovn/kombiovn, damp: Legges i perforerte/hull bakker. Dampes på 98 °C i ca. 5-6 min.