



TORTELLINI M KJØTT 3KG

3000 GRM

Varenummer: 3706 | EPD-nummer: 387902 | GTIN: 08006967000598



INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
LABORATORIO TORTELLINI

VAREMERKE:
LAB TORTELLINI

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no/storkjokken

27 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra LAB
TORTELLINI

Ingredienser

Pastaingredienser: **Durumhvete** semolina, **egg** 18,5%, vann.

Fyllingredienser 32%: Mortadella (svinekjøtt, salt, krydder og friske urter, antioksidanter: natriumaskorbat, askorbinsyre, konserveringsmiddel: natriumnitritt), **brødsmler (hvetemel** 0, vann, salt, gjær, maltet **hvetemel**), kjøtt 22% (kalkunkjøtt, svinekjøtt), **egg**, Parmigiano Reggiano DOP **ost (melk, salt, løpe)**, **ost (melk, salt, løpe)**, konserveringsmiddel: **egg**, sysozym), buljong, salt, glukosesirup, risemel, potetflak), tørkede grønnsaker 7% (løk, gulrøtter, **selleri**, purre, tomat), solsikkeolje, vin, salt, krydder, hvitløk, rosmarin.

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	830 kJ/ 197 kcal
Fett	3,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	30,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,80 g
Protein	9,80 g (30% *)
Salt	0,88 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Pasta og nudler
Varenummer	3706
EPD-nummer	387902
GTIN	08006967000598
GTIN2	07036340004791
GTIN3	07036340004791
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	04.03.2016

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>