



## Kylling Steak Urte/Hvitløk Dyp

Vestfold Fugl er er levende opptatt av å levere sunne, næringsrike og ikke minst bærekraftige produkter til deg. Vestfold fugl skal være kjent som kyllingprodusenten fra Jæren som setter miljøet i fokus, som tilfredsstiller dyras adferdsbehov på en god måte, og som tar i bruk ny teknologi og forskning for å oppnå disse målene.

Varenummer: 857554 | EPD-nummer: | GTIN: 27072638575547



**PRODUSENT:**  
BAMA GRUPPEN AS

**VAREMERKE:**  
BAMA Storkjøkken

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 228 80 500  
[www.bama.no](http://www.bama.no)

**2853 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra BAMA**  
**Storkjøkken**

## Ingredienser

Kyllinglårkjøtt uten skinn (opprinnelse: Norge), vann, salt, potetstivelse, krydder (hvitløk, pepper, sort fermentert hvitløk, chili, persille, paprika, basilikum, gressløk, rosépepper, bukkehornkløverfrø, estragon, karve, timian), maltodekstrin, dekstrose (mais), løk, svart hvitløk (5%), rapsolje, krydderurter (løpstikkeblad, korianderblad), aroma, sitronkonsentrat (maltodekstrin, sitron), krydderekstrakter (paprika, gurkemeie), surhetsregulerende middel (E331, E301), konserveringsmiddel (E262)

## 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	612 kJ/ 148 kcal
Fett	6,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	3,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Protein	18,40 g (56% *)
Salt	1,60 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	857554
EPD-nummer	
GTIN	27072638575547
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	14.11.2023
Oppdatert dato	12.08.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

## GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Kjøtt/fugl/andre dyr
Klasse	Kjøtt/fugl/andre dyr – ubearbeidet
Brick kode	Kylling – ubearbeidet