



KALKUNSTEK SOIS VIDE

5000 GRM

Varenummer: 60006 | EPD-nummer: 2421055 | GTIN: 97070471600029



PRODUSENT:
Vestfold Fugl

VAREMERKE:
Vestfold Fugl

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 333 05 800
vf@vestfoldfugl.no
www.vestfoldfugl.no

170 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Vestfold Fugl

Ingredienser

Kalkunkjøtt 81% (norsk råvare), vann, salt, persille, hvitløk, sort pepper, sukker, gjærekstrakt, gelatin, surhetsregulerende middel (E262, E331), antioksidant (E301), farge (E150c)

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	389 kJ/ 93 kcal
Fett	1,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	1,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,30 g
Protein	18,60 g (56% *)
Salt	1,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	60006
EPD-nummer	2421055
GTIN	97070471600029
GTIN2	97070471660023
GTIN3	97070471660023
Opprettet dato	25.03.2015
Oppdatert dato	18.03.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	-23 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	547 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

Spiseklar

Kalkunsteiken er ferdig og trenger kun oppvarming på ditt kjøkken. Hver stek er sous vide pakket og i posen er det mye god kraft til sausen. Produktet er kokt på lav temperatur over en lengre periode. Denne prosessen maksimerer kvaliteten, beholder aroma og ernæringsmessig innhold slik at det blir et saftig produkt. Kraften kan med fordel siles og reduseres for så å bli pisket opp med usaltet smør. Kalkunsteiken deles opp i passe skiver og varmes i Conventioovn på 220 grader i ca. 10-15 minutter. Man kan også legge posen i varmt vann i ca. 10 minutter.