

Findus fijne timbalen zalm vis 80g x 31 diepvries

ref. **1205**

Productbeschrijving

Gepureerde zalm en koolvis in timbalen.

Kenmerken

Eiwitrijk
Aangepaste structuur
Fingerfood

Ingrediënten

Visvlees (ZALM *(Salmo salar) 38%, witte KOOLVIS** (Theragra chalcogramma)19%), Elwit, Elgeel, koolzaadolie, gemodificeerd maïszetmeel, tomatenpuree, visbouillon (VISpoeder, zout, maïszetmeel, uienpoeder, zonnebloemolie, laurierblad, zwarte peper), zout, Elwitpoeder.

* Gekweekte in Faeröer / Noorwegen / Scotland

** gevangen in de Stille Oceaan

Land van oorsprong: Zweden

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen

Maximale houdbaarheid: 540 dagen

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur: -18°C, max -15°C

Eenmaal ontdooid, direct verwerken en serveren.

Niet opnieuw invriezen.

Bereidingswijze

Vanuit bevroren toestand, met deksel, verwarmen tot 70°C kerntemperatuur.

Convectie oven, volledige stoom: 20 - 25 min, 125°C

Combi oven, kookstand: 12 - 15 min

Magnetron/ Microgolf: 2 min (80g)

Huishoudoven, au bain-marie: 35 - 40 min, 175°C

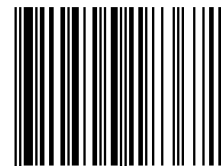
Datum laatste wijziging **30/10/2024**

Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.



Bruto kg/st	2,65
Netto kg/st	2.52
L st (mm)	300.0
B st (mm)	180.0
H st (mm)	100.0
# sec.verp/laag	14
# sec.verp/pallet	140
lagen/pallet	10

EAN verkoopseenheid



7 310500 183671

Findus fijne timbalen zalm vis 80g x 31 diepvries

Nutritionele analyse

	/100 g	/80g	%RI
Unit	100g	80g	
Energie kJ	1010	822	
Energie kcal	243	198	
Vetten (g)	17	14	
Verzadigde vetzuren (g)	3	2,4	
Koolhydraten (g)	7,4	5,9	
Suikers (g)	<0,5	<0,5	
Vezels (g)	<0,5	<0,5	
Eiwitten (g)	15	12	
Zout (g)	1,1	0,87	

Findus fijne timbalen zalm vis 80g x 31 diepvries

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden		x		
Tarwe		x		
Rogge		x		
Gerst		x		
Haver		x		
Spelt		x		
Schaaldieren en afgeleiden		x		
Eieren en afgeleiden	x			
Vis en afgeleiden	x			
Aardnoten en afgeleiden (Pinda)		x		
Soja en afgeleiden		x		
Melk en afgeleiden (incl lactose)		x		
Schaalvruchten		x		
Amandelen		x		
Hazelnoten		x		
Walnoten		x		
Cashewnoten		x		
Pecannoten		x		
Paranoten		x		
Pistachenoten		x		
Macadamianoten		x		
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden		x		
Sesamzaad en afgeleiden		x		
Zwavedioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		