

Sprøbakt Sei Julienne 8624

Med saus og grønnsaker

EPD 243923

VEKT ANTALL PORSJONSSTØRRELSE

5 kg
35 x ca. 143 g

Anbefalt porsjonsstørrelse: 1 stk. à ca. 143 g.
Gir 35 porsjoner pr. krt.

TILBEREDNING

Tilberedes fra dypfryst tilstand.

Ca-tider som gjelder full ovn:

Konvek- sjonsovn	Kombiovn/ Varmluft	Frityr
175° C	175° C	180° C
20 - 25 min	20 - 25 min	6-7 min.

Fisken er ferdig når den har en kjernetemperatur på 60° C.
Risikoen for at fyllet flyter ut øker ved for lang tilberedning.

INGREDIENSER

Renskårne fileter av sei (*Pollachius virens*) 44 %, hvetemel, vann, vegetabilsk olje, melk, ost, zucchini, purre, gulrøtter, salt, stivelse, modifisert stivelse, risemel, yoghurtpulver, maismel, løk, fløte, smør, mjølkprotein, sukker, druesukker, gjær, hvetegluten, vineddik, sennepsfrø, sitronjuice, hvitløk, gjærekstrakt, melksukker, glukosesirup og krydder.

VED INTOLERANSER - INNEHOLDER*

Gluten:	Ja
Melkeprotein:	Ja
Egg:	-
Soyaprotein:	-

NÆRINGSINNHOLD (PR 100 G)

Energi	720 kJ
	170 kcal
Protein	11 g
Karbohydrat	20 g
Karbohydrat/Sukker	4,5 g
Karbohydrat/Laktose	0,3 g
Fett	5 g
hvorav mettet fett	2 g
Kostfiber	2,5 g
Vitamin A	-
Vitamin D	0,3 µg
Tiamin	0,02 mg
Riboflavin	0,03 mg
Niacin	2,9 mg
Vitamin C	-
Natrium	420 mg
Saltinnhold	1,1 %
Kalium	290 mg
Kalcium	30 mg
Jern	-
Magnesium	10 mg
Sink	0,2 mg



Findus

God fagkummskap - gode måltidsløsminger