

Leiv Vidar

From Hønefoss
with love



Kyllingpølse m/ost & jalapeño

«It's only pølser, but I like it!»

Leiv Vidar Kyllingpølse Ost & Jalapeño er en spennende nyhet til alle som ønsker en litt sunnere pølse. Produktet er laget av renskåret kyllinglårkjøtt og tilsatt Jarlsbergost og Jalapeño. Dette, sammen med en kjøttandel på hele 69%, gjør produktet smakfullt, saftig og spennende!

VAREDEKLARASJON:

Kyllingkjøtt (69%), vann, ost (4,8%), salt, potetmel, krydder (inneholder paprika og sennep), melkeprotein (laktosefri), vegetabiliske fibre (glutenfri), druesukker, konserveringsmiddel (E250) og antioksidant (E300)

NÆRINGSINNHold PR. 100 G:

FETT: 10,5 G
PROTEIN: 15,5 G
KARBOHYDRATER: 2 G
SALT: 1,8 G
KCAL: 165
KJ: 689

ALLERGEN:

Melkeprotein, sennep, paprika

Leiv Vidar

From Hønefoss
with love

Varebehandling og oppbevaring

FROSNE PØLSER:

Lagres på fryselager, -18°C eller kaldere. Holdbarheten er 6 mnd fra produksjonsdato. Produktet skal tines på kjølelager eller i kjøleskap. Beregn god tid når produktet skal tines, minimum 3 dager. Alle pølsene må være ferdig tint før de tilberedes. Opptinte varer må brukes innen 7 dager.

EPD: 1868264
EAN: 7045381772804
VEKT: 78,95 G
KARTONG Å 9 KG/114 STK

- Husk å angi dato på esken for når den er satt på kjøll!
- Pølses må ikke oppbevares i sterkt lys (neon), da blir de misfarget.
- God orden og hygiene er viktig, da oppnår du best smak og best økonomi.

Tilberedning

Sett termostaten på stekeplata på 180/200°C, og 90/110°C på hvilesiden. Pølsene må ikke legges på før stekeplata er varm. Stek pølsene til de får en fin gyllenbrun farge, ca 20 min på hver side. Skyv dem deretter over på hvilesiden. Det er viktig at pølsene snus ofte

på hvilesiden. Pølsene kan ligge på stekeplata i ca 2 timer. Fjern pølsene som har ligget for lenge og som du selv ikke blir fristet til å kjøpe. Utstyret må rengjøres hver dag. Kyllingpølsa må ikke snittes.

LEIV VIDAR AS
POSTBOKS 254
3502 HØNEFOSS
TELEFON: 32 11 20 00 FAX: 32 11 20 01
WWW.LEIV-VIDAR.NO