

## Kreolsk fiskegryte

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles  
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
 Sist endret: 24.03.2025

### Kreolsk fiskegryte, 240g pr. porsj. Leveres i 5 porsj.

#### Ingredienser:

**Fisketerninger** ((36%) Domstein: *sei, laks, torsk*), **creme fraiche** (Tine: *kremfløte*, melkesyrekultur), **kokosmelk** (Aroy-D: kokosnøttekstrakt (70%), vann, emulgator (polysorbat 60 E435)), **gulrot julienne** (Norrek), **rød paprika** (Norrek), **vårløk** (Norrek), **margarin** (Rama: vegetabiliske oljer (79% (palme\*, raps, solsikke, i varierende mengdeforhold)), vann, salt (1,5%), tilberedning av hestebønne, emulgatorer (*soyalecitin E322, monoglyserider av fettsyrer E471*), syre (melkesyre E270), naturlig aroma, vitamin A og D), **rød karripasta** ((1,8%) Santa Maria: hvitløk, rød chili (13%), sitrongress, salt, løk, thailandsk chili, galanga, kaffir limeblader, fennikel, koriander), **modifisert stivelse** (mais), **karri, salt, hvitløkpulver, paprikapulver, pepper**.

\*: sertifisert og bærekraftig palmeolje.

**Energi pr.100g: 739 kJ, 178 kcal, fett 15,0g -hvorav mettede fettsyrer 8,4g, karbohydrat 3,2g -hvorav sukkerarter 2,2g, protein 7,6g, salt 0,5g.**  
**Energiinnhold i anbefalt porsjon (240g): 427 kcal.**

**LAKTOSEINNHold PR.100g: 1,3g.**

For laktoseredusert kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.

**KAN SPISES AV: GLUTENFRI, LAKTOSEREDUSERT, DIA.**

Allergener	Ja	Nei
Gluten		x
Skalldyr		x
Egg		x
Fisk	x	
Nøtter		x
Peanøtter		x
Soya	x	
Melk	x	
Selleri		x
Sennep		x
Sesamfrø		x
Lupin		x
Svoveldioksid/sulfitt		x
Bløtdyr		x

#### Lagring:

-1 – +4°C (kjølevare).

#### Holdbarhet:

Se etikett.

Åpnet, uvarmet forpakning må brukes innen 3 dager, så sant siste forbruksdag ikke er overskredet.

Fryses: Ja – senest 3 dager før siste forbruksdag.

Tining: 4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 3 timer, 10 porsjoner tines 3,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter de er tatt ut fra frys.

#### Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Se oppvarmingsskjema.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

#### Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.