

Bali kyllinggryte

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 23.05.2025

Bali kyllinggryte, 225g pr. porsj.

Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Livèche kylling strimlet (Prior (34,9%)), **vann**, **matfløte** (fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjerner E412, xantangummi E415)), **H-melk** (Tine), **kyllinggryte Bali** (Toro: løk, frukt (eple 11%, ananas 9%), maisstivelse, paprika 16%, sukker, karri, salt, modifisert potetstivelse, proteinekstrakt av soya, aroma, gjærekstrakt, rapsolje, syre (sitronsyre E330), bukkehornkløver, sitron, glukosesirup, persille, krydder, hvitløk, appelsin).

Energi pr. 100g: 424 kJ, 101 kcal, fett 4,3g -hvorav mettede fettsyrer 2,3g, karbohydrat 5,6g -hvorav sukkerarter 3,9g, protein 9,4g, salt 0,6g.

Energiinnhold i anbefalt porsjon (225g): 292 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. PORSJON: 2,7g

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.

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: 1/4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 1 porsjon tines 1 time, 4 porsjoner tines 3 timer, 10 porsjoner tines 4,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 3 døgn etter det er tatt ut fra fryse.

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.