



Varemærke

AYUKO

Varens navn

GYOZA Shrimp

Nettoindhold

400 Gram

Funktionelt navn

Dejlommer med rejer

Regulated Name

Dejlommer med rejer, forkogte og dypfrossen

GTIN

08720301107971

Lev. nr.

51021

Oprindelsesland

Litauen

Emballage

Pose

Garanteret holdbarhed fra ankomst

150 Dag(e)

Total holdbarhed fra produktion

360 Dag(e)

Holdbarhed efter åbning

1 Dag(e)

Ingredienser

Ingredienser: fyld 65%* (**rejer [krebssdyr]** 41%, kål, **østers**sovs [vand, sukker, salt, fruktosesirup, modificeret tapiokastivelse, **øster**sekstrakt (**bløddyr**), farve: E150c, aroma, syre: E330, smagsforstærker: E621, stabilisator: E415, konserveringsmiddel: E211], smagsforstærker: E621, løg, bambusskiver, ristet **sesam**olie, modificeret kartoffelstivelse, **æg**gehvide, rapsolie, hvidløg, suppe, hvid peber), dej 35%* (**hved**emel (**gluten**), vand, rapsolie, salt). *før forhåndstilberedning. Dette produkt kan indeholde spor af følgende allergener: soja og sennep.

Anvendelse

Må ikke nedfryses efter optøning. Begrænset holdbarhed efter optøning ved maks. 7°C og anvendes inden 1 dag

Opbevaring

Dybfrosset produkt. Opbevares ved -18°C

Temperatur

MIN: -40 °C MAX: -18 °C

Allergener

Glutenholdigt korn Indeholder	Krebssdyr Indeholder	Æg Ikke tilsat	Fisk Ikke tilsat	Jordnødder/peanuts Ikke tilsat	Soja Kan indeholde	Mælk Ikke tilsat
Nødder Ikke tilsat	Selleri Ikke tilsat	Sennep Kan indeholde	Sesamfrø Indeholder	Svovldioxid og sulfitter Ikke tilsat	Lupin Ikke tilsat	Bløddyr Indeholder

Næringsindhold

Ernæringsmæssig referenceværdi
100 GramErnæringsmæssig basiskvantitet
100 Gram

Energi	713 Kilojoule, 169 Kilokalorier
Fedt	3 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	0,4 Gram
Kulhydrater	23 Gram
Sukkerarter	1,8 Gram
Protein	12 Gram
Salt	0,81 Gram

Kontaktoplysninger

Type	Forbrugersupport
Navn	Heuschen & Schrouff OFT B.V.
Adresse	P.O. Box 30202 / 6370 KE Landgraaf - The Netherlands

Mærker / Logoer



Tilberedningsanvisninger

Tilberednings-vejledning (uden afrimning): Dampning: 9-12 minutter Frituregryde: 3 minutter – 160°C Ovn: pensl de frosne dejlommer med en sauce, 15 minutter – 200°C Pande: 2 minutter + 3 minutter dampning Gryde: kog i 3 minutter Airfryer: 8-12 minutter – 180°C. Vend dumplingerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.