

PRODUKTERNAS UPPVÄRMNINGSSINSTRUKTIONER

Produkterna värms upp direkt ur frysen. Uppvärmningstiderna är riktgivande.

*Produkternas innetemperatur



Temperatur

Fläkt

Fukt

Tid

Kött-/fisk-/
grönsakshalt %

		Temperatur	Fläkt	Fukt	Tid	Kött-/fisk-/ grönsakshalt %
1002	TRADITIONELL KÖTTBULLE 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Kött 68 %
1005	KÖTTFÄRSLIMPA, HEL, GN-DIMENSIONERAD CA 700 G	140°C	40 %	20 %	40 min.	Kött 74 %
3360	GOURMET KÖTTBULLE 30 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Kött 70 %
3366	MEXIKANSK NÖTFÄRSBIFF 65 G	140°C	40 %	10 %	15 min.	Kött 60 %
3367	MEXIKANSK GRÖNSAKSBIFF 50 G	170°C	50 %	0 %	13 min.	Grönsaker 90 %
4002	CHORIZOBULLE 8 G	150°C	40 %	10 %	8 min.	Kött 99 %
4004	CHORIZOBULLE 55 G	140°C	40 %	10 %	17 min.	Kött 99 %
4006, 4010	LAGERWURST 60 G & 30 G	150°C	40 %	0 %	8–10 min.	Kött 89 %
4007, 4014	URUGUAYANSK CHORIZO 80 G & 40 G	150°C	40 %	0 %	8–10 min.	Kött 89 %
4013	GRÖNSAKSBIFF 90 G	140°C	40 %	10 %	15 min.	Grönsaker 64 %
4058	FETA-GRÖNSAKSBIFF 60 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Grönsaker 51 % Ost 31 %
4059	POTATIS-SVAMPBIFF 60 G	180°C	50 %	0 %	12–14 min.	Potatis 66 % svamp 31 %
4060	KRYDDIGA VEGOBITAR 8 G	180°C	50 %	0 %	6–8 min.	Grönsaker 99 %
4062	FALAFELBIFF 130 G	180°C	50 %	0 %	12–14 min.	Kikärt 74 %
4063	ÄRT-RÖDBETSBIFF 60 G	150°C	40 %	10 %	12–14 min.	Grönsaker 85 %
4065	FALAFELBIFF 60 G	180°C	50 %	0 %	12–14 min.	Kikärt 74 %
4067	FALAFELBULLE 16 G	140°C	40 %	10 %	10 min.	Kikärt 74 %
4071	VEGE KOFTA 40 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Grönsaker 85 %
4072	BONDBÖNABIFF 60 G	180°C	50 %	0 %	12–14 min.	Grönsaker 50 %
4073	KIKÄRT-MOROTSBIFF 50 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Grönsaker 94 %
4074	ÄRT-KÄLROTSBIFF 50 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Grönsaker 92%
4082	KIKÄRT-QUINOABIFF 40 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Grönsaker 67 %
4083	GRÖNKÄLSPLÄTTAR MED BONDBÖNA OCH MOROT 60 G	180°C	50 %	0 %	6–8 min.	Grönsaker 36 %
4084	MATBANANBIFF 60 G	180°C	50 %	0 %	12–14 min.	Matbanan 65 %
4085	HALLOUMI-RÖDBETSBIFF 40 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Ost 35 % Rödbeta 30 %
4086	SVARTBÖNSBIFF 120 G	180°C	50 %	0 %	10–12 min.	Svarta bönor 77 %
4087	HALLOUMI-RÖDBETSBIFF 120 G	180°C	50 %	0 %	12–14 min.	Ost 35 % Rödbeta 30 %
4091	SPENAT OCH MOROTSPÄTTAR 50 G	180°C	50 %	0 %	6–8 min	Grönsaker 22 %
4092	SPENATPLÄTTAR 30 G	140°C	50 %	20 %	5–6 min.	Spemat 21 %
4200	KVARGPANNKAKA CA 40 G	150°C	50 %	0 %	6–8 min.	
5001	GRÖNSAKSBULLE 30 G	140°C	40 %	10 %	10 min.	Grönsaker 66 %
5201	HÖNSFÄRSBULLE 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Kött 63 %
5255	PANERAD KYCKLINGFÄRSSCHNITZEL 70 G	160°C	50 %	0 %	10–12 min.	Kött 74 %
6000	PANNBIFF MED PEPPARSÄSFYLLNING 130 G	130°C	40 %	10 %	20 min.	Kött 58 %
6020	LÖKFYLLED PANNBIFF 130 G	130°C	40 %	10 %	20 min.	Kött 60 %
6031	KÖTTBULLE 8 G	150°C	40 %	10 %	8 min.	Kött 60 %
6034	ITALIENSK KÖTTBULLE 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Kött 89 %
6036	KÖTTBULLE 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Kött 61 %
6100	REGNBÅGSFORELL PIROG 100 G	150°C	40 %	0 %	20 min.	Fisk 19 %
6101	KÖTTPIROG 100 G	150°C	40 %	0 %	20 min.	Kött 17 %
6800	ÄLGWALLENBERGARE 140 G	140°C	40 %	10 %	18 min.	Kött 62 %
6804	VEGETARISK KOFTA 40 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Grönsaker 78 %
6901	FLÄSKSCHNITZEL PANERAD FÖR HAND 100–140 G	200°C	50 %	0 %	12 min.	Kött 75 %
7600	KYCKLINGFÄRSBIFF 40 G	140°C	40 %	10 %	15 min.	Kött 75 %
8010	FÄRFÄRSBIFF FYLLED MED VITLÖKS- OCH ÖRTSMÖR 130 G	130°C	40 %	10 %	20 min.	Kött 70 %
8014	FÄRKÖTTBULLE 16 G GLUTENFRI	150°C	40 %	10 %	10 min.	Kött 65 %
8028	FÄRKÖTTBULLE 30 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Kött 82 %
8030	KÖTTBULLE 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Kött 70 %
8060	BIFF À LA LINDSTRÖM 65 G	140°C	40 %	10 %	12 min.	Kött 54 %
8066	PANNBIFF 100 G	140°C	40 %	10 %	14 min.	Kött 62 %
8070	FÄRSBIFF 70 G	140°C	40 %	10 %	12 min.	Kött 72 %
8072	BACON-FÄRSBIFF 140 G	140°C	40 %	10 %	16 min.	Kött 75 %
8091	PANNBIFF 130 G	140°C	40 %	10 %	16 min.	Kött 73 %
8098	PANNBIFF 65 G	140°C	40 %	10 %	12 min.	Kött 73 %
8214	REGNBÅGSFORELL-MOROTSBULLE 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Fisk 71 %
8226	FISKBIF 65 G	130°C	40 %	10 %	12 min.	Fisk 48 %
9863	TRADITIONELL KÖTTBULLE 30 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Kött 68 %