



Mørkt Steinovnsbaktbrød kart. à 14

Brød med en balansert og god smak av salt, søtt, surt og bittert. Passer til de fleste typer pålegg, supper og salater. Ekstra godt til reker og andre skalldyr. vekt pr. brød 520 gram

Varenummer: 1880 | EPD-nummer: 1697945 | GTIN: 07037060652088



PRODUSENT:
Kristiania Gourmet

VAREMERKE:
Kristiania Gourmet

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

postmaster@kb-as.no
kristianigourmet.no/

**200 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Kristiania
Gourmet**

Ingredienser

HVETEMEL, vann, sammalt mel av **HVETE** og **RUG** (15%), surdeig av **HVETE**, frøblanding (6% (linfrø, **HAVREGRYN**, bokhvete, hirsefrø, solsikkekjerner, **SESAMFRØ**)), gjær, salt, **HVETEGLUTEN**, **MALTMEL**, enzymer. Dekorert med frøblanding av: Solsikke, gresskar, **HAVREGRYN**, **SESAMFRØ**

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, Hvete, Rug	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø	●	
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter, Melk og Soya**

- Ja = ingrediensen inngår i oppskriften
- Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 050 kJ/ 250 kcal
Fett	3,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	44,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	4,60 g
Protein	9,00 g (27% *)
Salt	1,34 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	1880
EPD-nummer	1697945
GTIN	07037060652088
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	30.12.2014
Oppdatert dato	20.10.2015

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	0 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

Tines under plast i romtemperatur i 2 - 3 timer. Stekes så i forvarmet ovn på 200 - 220° i ca. 10 minutter. Steketider er kun veiledende og avhenger av ovn og ønsket bruning.

GPC Kategori

Klasse

Brød