



HVETEBOLLER 85G

12750 GRM

Varenummer: 100376 | EPD-nummer: 1979780 | GTIN: 07037422003763



PRODUSENT:
BAXT AS

VAREMERKE:
BAKEVERKET

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 331 32 780

post@baxt.no

www.baxt.no

95 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra BAKEVERKET

Ingredienser

Hvetemel, vann, sukker, gjær, rapsolje, herdet vegetabilsk fett av raps, salt, emulgator (E471, E472e), **hvetegluten**, kardemomme, smøraroma, surhetsregulerende middel E330, farge: E160a

Allergener

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

● 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	1 198 kJ/ 283 kcal
Fett	6,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	48,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	10,20 g
Kostfiber	1,60 g
Protein	7,90 g (24% *)
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	100376
EPD-nummer	1979780
GTIN	07037422003763
GTIN2	07037429003766
GTIN3	07037429003766
Opprettet dato	06.11.2014
Oppdatert dato	26.02.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	240 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes	Settes i hevetralle med trekk tildekket, evt. tildekke brett med plast og settes på kjøøl. Tines på kjøøl i min. 10 timer. Heveskap: Boller heves i 30-45 min. Romtemp: Boller heves 2,5-3 timer. Etter heving: spray bollene jevnt med bakeglans. Stekes på rett program: 170grader i 12-14 min. Kun 2 plater i ovn, bruk rille 2 og 4. Spray med bakeglans etter steking
--------	--

GPC Kategori

Klasse	Brød
--------	------