



## LILLE KANEL LETTSTEKT

2800 GRM

Varenummer: 091015 | EPD-nummer: 4223962 | GTIN: 07040850910152



**Baker Brun**  
— STABILT 1882 —

**PRODUSENT:**  
Baker Brun Produksjon AS

**VAREMERKE:**  
BAKER BRUN

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 553 49 600  
[kundeservice@bakerbrun.no](mailto:kundeservice@bakerbrun.no)  
[www.bakerbrun.no](http://www.bakerbrun.no)

**215 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra BAKER BRUN**

## Ingredienser

**HVETEmel**, vann, sukker, vegetabilsk olje og fett av raps og kokos, gjær, **MYSEpulver**, emulgator(E471, **SOYALecitin**, E472e), kanel, **heIEGGpulver**, salt, **MELKesukker**, aroma(Smør), **HVETEGlutEN**, kardemomme, **MELKepulver**, fortykningsmiddel(E415, E412), sitronsyre, farge(E160a), **HVETEstivelse**, antiklumpemiddel(E341b), vegetabilsk olje av raps, enzymer(Alfa amylase), melbehandlingsmiddel(E300)

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter og Sesamfrø**

- 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	1 310 kJ/ 311 kcal
Fett	7,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,80 g
Karbohydrat	53,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	19,30 g
Kostfiber	1,50 g
Protein	6,20 g (19% *)
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	091015
EPD-nummer	4223962
GTIN	07040850910152
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	18.12.2015

## Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	125 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## GPC Kategori

Klasse	Brød
--------	------