



Grov Bygg 1100 gram

Skikkelig grovt brød med bygg, rug, helkorn og kli

Varenummer: 104 | EPD-nummer: | GTIN: 07090041980013



PRODUSENT:
H.A Brun AS

VAREMERKE:
H.A Brun AS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.bakerbrun.net

60 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra H.A. Brun AS

Ingredienser

Sammalt hvete, vann, skummet kulturmilk, byggmel, surdeig (hvete, rug, vann), solsikkekjerner, hvetekli, salt, gjær

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre), Nøtter (Hasselnøtter, Valnøtter), Egg, Soya, Sesamfrø, Svoveldioksid eller sulfitter og Lupin**

● 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 | 967 kJ/ 229 kcal |
| Fett | 5,30 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,50 g |
| Karbohydrat | 36,40 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,10 g |
| Kostfiber | 9,70 g |
| Protein | 8,80 g (27% *) |
| Salt | 1,10 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|-------------------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Brød og bakeriprodukter |
| Varenummer | 104 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 07090041980013 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 07.06.2016 |
| Oppdatert dato | 07.06.2016 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -24 grader (C) |
| Temperatur, max. | 20 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 3 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 3 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |