

Produktet er glutenfritt

CIABATTA RUSTICA, 6x200g

200 GRM

Mettende flerkorn Ciabatta fra Italia. Ciabattaene er ideelle for et fiberrikt kosthold, da de inneholder mye frø.

Varenummer: 583780 | EPD-nummer: 4171021 | GTIN: 08008698003152

INFORMASJONSEIER:
Norgesmøllene AS

PRODUSENT:
Dr. Schär

VAREMERKE:
SCHÄR

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 952 58 782
elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no

27 produkter i databasen

Se flere produkter fra SCHÄR

Ingredienser

Surdeig (rismel, vann) maisstivelse, rismel, vann, solsikkefrø (7,5%), bokhvetemel (7%), linfrø (5,5%), sukkerroersirup, risstivelse, gjær, epleekstrakt, fortykningsmiddel (E464), **SOYAPROTEIN**, salt, solsikkeolje, surhetsregulerendemiddel (E334).

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 20.11.2026

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Sesamfrø 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	1 150 kJ/ 274 kcal
Fett	8,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	40,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,70 g
Kostfiber	8,90 g
Protein	5,80 g (18% *)
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	583780
EPD-nummer	4171021
GTIN	08008698003152
GTIN2	08008698003176
GTIN3	07020655835058
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	15.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	10 grader (C)
Holdbarhet, total	120 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	40 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 20.11.2026