



Flerkornbrød, ferskt

Produktet er glutenfritt

300 g

Schär lanserer glutenfritt ferskere surdeigsbrød – Brød som smaker som om det kom rett fra ovnen. Brødet skal verken tines eller varmes, men kan spises akkurat som de er. Du finner brødet i allergi/fri for hyllen. • Høyt innhold av surdeig som gir en god konsistens • Høyt fiberinnhold • Brødene er glutenfritt og melkefritt. Skivet – med solsikkefrø, linfrø, soyaflak og kli

Varenummer: 583812 | EPD-nummer: 4354759 | GTIN: 08008698007389



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

Mais og risstivelse, surdeig 23% (rismel, vann), vann, korn 11% (rismel, hirseamel 2,3%, quinoamel 1,8%), eplefiber, sukkerroesirup, solsikkeolje, **SOYAFLAK** 1,8%, solsikkefrø 1,8%, linfrø 1,7%, **SOYAFIBER** 1,7%, hirseflak 1,2%, gjær, **SOYAPROTEIN**, fortykningsmiddel: hypromellose (E464), honning, havsalt,

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **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	1 042 kJ/ 248 kcal
Fett	6,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	61,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,00 g
Kostfiber	7,40 g
Protein	4,30 g (13% *)
Salt	0,85 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	583812
EPD-nummer	4354759
GTIN	08008698007389
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.09.2015
Oppdatert dato	15.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	22 grader (C)
Holdbarhet, total	70 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>