



Bringebær



Bringebær er naturlig søt , saftig og aromatisk . Den milde frysetørking den Aromaund opphold næringsstoffer få optimal. For 100 g frysetørket Bringebær er nødvendig om 600 g frisk frukt. De er egnet for tosen i müsli , Crunchy , fruktsalat , Yoghurt og smoothies . Med et glass vann Vollrohrzucker er de en deilig avgrensning for desserter, puddinger og mousse Chocolat . Bringebær er naturlig søt, saftig og aromatisk. Den milde frysingen bevarer næringsstoffene. For å produsere 100 g frysetørkede Bringebær trengs 600 g friske bær. De er godt egnet i musli, yoghurt, Crunchy, fruktsalater og smoothies. Bringebær kan også brukes ved ulike desserter, som sjokolademousse eller puddinger.

Varenummer: | EPD-nummer: 2058741 | GTIN: 09120013239134



PRODUSENT:
Philipp Loicht GmbH

VAREMERKE:
BioKing

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 922 89 055
ncl@bioking.no

14 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra BioKing

Ingredienser

Frysetørkede bringebær

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: **Skalldyr, Fisk, Egg, Melk, Peanøtter, Soya, Sesamfrø, Selleri, Sennep, Svoveldioksid eller sulfitter, Lupin og 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	900 kJ/ 100 kcal
Fett	1,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,06 g
Karbohydrat	30,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	30,10 g
- Stivelse	29,30 g
Protein	8,10 g (25% *)
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Østerrike
Ophavsland	Østerrike
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	2058741
GTIN	09120013239134
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	13.08.2015
Oppdatert dato	24.05.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	0 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>