

Bakerns Bygg Brød 25kg

t grovt, smaksrikt brød med høy andel byggmel, som er rikt på kostfiber. Brødet har en grovhetsprosent på 65, og er dermed klassifisert som et GROVT brød etter Brødskala'n. Ved å følge vedlagt resept tilfredsstiller det ferdige brødet kravene til til Nøkkelhullsmerket.

Varenummer: 21225 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750212250

PRODUSENT:
Pals A/S

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.pals.no

520 produkter i databasen

Se flere produkter fra Pals

Ingredienser

BYGGmel, fullformalt **HVETE**, hirse, linfrø, **HVETE**gluten, **RUG**klimel, salt, tørket surdeig av **RUG**, maltmel av **BYGG**, fortykningsmiddel E412, sukker, emulgator E472e, **SOYA**mel, melbehandlingsmiddel (E300, enzym).

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: 23.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Rug, Bygg	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya	●	
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
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	1 337 kJ/ 339 kcal
Fett	4,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	48,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	12,30 g
Protein	16,00 g (48% *)
Salt	2,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	21225
EPD-nummer	
GTIN	17048750212250
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.11.2015
Oppdatert dato	30.11.2015

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)	*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: 23.11.2026