



Bakerns Bygg Brød 25kg

Et 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 Nøkkelhullsmerket.

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



PRODUSENT:
Pals AS

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**klime, salt, tørket surdeig av **RUG**, maltmel av **BYGG**, fortykningsmiddel E412, sukker, emulgator E472e, **SOYA**mel, melbehandlingsmiddel (E300, enzym).

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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>