



bakerns multifiber brødbase

Kan bakes både som rundstekt og i form. En meget stabil deig som tåler god rask. Høyt proteininnhold. Uten tilsetningsstoffer. Multifiber Ny har en GROVHETSPROSENT på 65, og er dermed klassifisert som GROVT.

Varenummer: 22725 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750227254



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, **HVETE**gluten, **SOYA**flakes, solsikkekjerner, linfrø, maisstivelse, **SOYA**mel, salt, maltmel av **BYGG**, tørkes surdeig av **RUG**.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Bygg, Rug, Hvete	●	
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	1 642 kJ/ 392 kcal
Fett	15,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,40 g
- Enumettede fettsyrer	3,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	8,60 g
Karbohydrat	27,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,90 g
Kostfiber	10,90 g
Protein	33,00 g (100% *)
Salt	1,69 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	22725
EPD-nummer	
GTIN	17048750227254
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>

