

Havrebrødbase 25kg

Basen inneholder ca. 52% havre, som gir ca. 18% havre i det ferdige brødet. Havre bidrar til et velsmakende saftig og mykt brød. Skjæres i skiver uten å smule eller falle fra hverandre. Havrebrød har en GROVHETSPROSENT på 65, og er dermed klassifisert som GROVT. Ved å følge vedlagt resept tilfredsstiller det ferdige brødet kravene til Nøkkelhullsmerket.

Varenummer: 26825 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750268257

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

Hel **HAVRE**marv, **HAVRE**gryn, **HVETE**kli, **HAVRE**mel, solsikkekjerner, **BYGG**mel, **HVETEGLUTEN**, maltede **HVETE**flak, mysepulver (**MELK**), tørket surdeig av **RUG**mel, sukker, emulgator E472e , **SOYA**mel, laktose (**MELK**), røstet **BYGG**malt, surhetsregulerende middel (E330, E263), melbehandlingsmiddel (E300, amylase (inneholder bærer fra **HVETE**stivelse)).

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 Havre, Hvete, Rug	●	
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	1 566 kJ/ 374 kcal
* av daglig referanse inntak	

Næringsinnhold ikke oppgitt

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	26825
EPD-nummer	
GTIN	17048750268257
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