

Brødbase Trekorn 25kg

Brødbase Trekorn gir et brød som er mykt og saftig og egner seg godt til frysing. Brødbasen inneholder linfrø som har en "smørende" effekt på tarmen og et høyt innhold omega 3 fettsyrer, og sesamfrø som er proteinrikt med flerumettede fettsyrer. Brødet har en grovhetsprosent på 25%, og er dermed klassifisert som et fint brød.

Varenummer: 27125 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750271257

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

RUGgryn og helkorn **RUG**- 54%, linfrø, **HVETEGLUTEN**, salt, **BYGG**mel - 2,2%, emulgator E472e, yoghurtpulver (**MELK**), **SESAMFRØ**, surhetsregulerende middel (E330, E263), røstet **BYGG**malt.

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	1 418 kJ/ 339 kcal
Fett	11,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	36,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,70 g
Kostfiber	16,90 g
Protein	18,90 g (57% *)
Salt	6,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	27125
EPD-nummer	
GTIN	17048750271257
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