

# BAGUETTE FRANSK FIN

9520 GRM

280GX34STK

Varenummer: 3250 | EPD-nummer: 2948933 | GTIN: 17391288325009

**PRODUSENT:**
Lantmännen Unibake N

**VAREMERKE:**
Schulstad Bakery Solutions

**Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:**

+47 908 38 292
tone.fartum@lantmannen.com

**256 produkter i databasen**

Se flere produkter fra Schulstad Bakery Solutions

## Ingredienser

**HVETEMEL**, vann, gjær, salt, **MALTET HVETEMEL, BØNNEMEL**.

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: 20.11.2026

# Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|---|---|---|
| Gluten<br>Hvete | ● | |
| Skalldyr | | ● |
| Egg | | ● |
| Fisk | | ● |
| Peanøtter | | ● |
| Soya | | ● |
| Melk | | ● |
| Nøtter | | ● |
| Selleri | | ● |
| Sennep | | ● |
| Sesamfrø | | ● |
| Svoveldioksid eller sulfitter | | ● |
| Lupin | | ● |
| Bløtdyr | | ● |

Produktet kan inneholde spor av: **Sesamfrø**

● 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 | 1 132 kJ/ 267 kcal |
| Fett | 1,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,20 g |
| Karbohydrat | 55,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 4,00 g |
| Kostfiber | 3,50 g |
| Protein | 8,10 g (25% *) |
| Salt | 1,50 g |
| * av daglig referanse inntak | |

# Produktinformasjon

| | |
|---|---|
| Opprinnelsesland | Frankrike |
| Opphavsland | Frankrike |
| Varegruppe | Frossen brøddeig |
| Varenummer | 3250 |
| EPD-nummer | 2948933 |
| GTIN | 17391288325009 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 10.04.2014 |
| Oppdatert dato | 03.08.2015 |

# Oppbevaring

| | |
|---|---|
| Temperatur, min | -30 grader (C) |
| Temperatur, max. | -18 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 365 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 50 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: 20.11.2026

# GPC Kategori

| | |
|---|---|
| Klasse | Brød |

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: 20.11.2026