



BAGUETTE SURDEIG RUSTIKK

9680 GRM

440GX22STK

Varenummer: 4401 | EPD-nummer: 2949428 | GTIN: 17391288440108



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, surdeig av **HVETE** [**HVETEMEL**, vann], brune linfrø, salt, gjær, gule linfrø, hirse, solsikkefrø, maltet **HVETEMEL**, **HVETEGLUTEN**, maltet og ristet **BYGGMEL**, **RUGMEL**, maltet ristet **HVETEMEL**, **HAVREMEL**.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Hvete, Bygg	●	
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	1 119 kJ/ 265 kcal
Fett	3,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
- Flerumettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	47,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,50 g
Kostfiber	4,10 g
Protein	9,40 g (28% *)
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	4401
EPD-nummer	2949428
GTIN	17391288440108
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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

GPC Kategori

Klasse	Brød
--------	------