



## Idun Tørrgjær Original 10x65g XX

Produktet består av gjær, fremstilt i hovedsak som pressgjær, men hvor produktet er tørket i en spesielt utformet skånsom tørkeprosess. Som hjelpemiddel ved all gjærbakst for å gi volum, tekstur og smaksaroma. Tørrgjær original anbefales for brød og lettere deiger, deiger uten tilsatt sukker eller med en sukkermengde på opptil 4 % av melmengden. Tørrgjær inneholder ca. 95 % tørrstoff og ca. 5 % vann.

Varenummer: 8509 | EPD-nummer: 4518916 | GTIN: 07072130010597



**PRODUSENT:**  
Idun Industri AS

**VAREMERKE:**  
Idun Industri

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

+47 220 94 848  
[kundeservice@idun.no](mailto:kundeservice@idun.no)  
[www.idun.no/](http://www.idun.no/)

**295 produkter i databasen**

**Se flere produkter fra Idun Industri**

## Ingredienser

Gjær, emulgator (E 491)

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	350,00 g/ 1 500,00 g
Fett	5,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
- Enumettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	20,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	15,00 g
Kostfiber	27,00 g
Protein	43,00 g
Salt	0,30 g
Vann	5,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	8509
EPD-nummer	4518916
GTIN	07072130010597
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.08.2024
Oppdatert dato	09.02.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	8 grader (C)
Temperatur, max.	21 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

