



KANELSNURR ULTRA 60X100G

60 stk

Store deilige wienersnurrer med masse kanel slik vi liker det her oppe i nord. Kommer frosne klar til steking.

Varenummer: 3335346 | EPD-nummer: 3335346 | GTIN: 03419280093706



PRODUSENT:
Unil AS

VAREMERKE:
UNIL+

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unil.no

837 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra UNIL+

Ingredienser

Hvetemel, smør 19 %, vann, sukker, egg, gjær, kanel 1,4 %, maisstivelse, hvetegluten, salt, mysepulver, helmelkpulver, skummetmelkpulver, fortykningsmiddel E401, eggalbuminpulver, gurkemeieekstrakt, melbehandlingsmiddel (alfa-amylase, hemicellulase, E300), aroma, surhetsregulerende middel E330, gulrotekstrakt. Kan inneholde spor av nøtter, sesamfrø og soya. Allergen- ingredienser: **HVETEMEL, SMØR, EGG, HVETEGLUTEN, MYSEPULVER, HELMELKPULVER, SKUMMETMELKPULVER, EGGALBUMINPULVER,**

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter), Soya og 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	1 479 kJ/ 353 kcal
Fett	16,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,60 g
- Enumettede fettsyrer	3,92 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,54 g
Karbohydrat	45,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	19,30 g
- Stivelse	25,70 g
Kostfiber	2,52 g
Protein	6,02 g
Salt	0,58 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Ophavsland	
Varegruppe	Lagringsstabil brød
Varenummer	3335346
EPD-nummer	3335346
GTIN	03419280093706
GTIN2	03419280093706
GTIN3	47035620099494
Opprettet dato	07.01.2025
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-23 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>

