



Grove Hvitløksbaguetter



Hatting Grove hvitløksbaguetter er saftige og grove baguetter fylt med deilig hvitløksfyll. Perfekt som tilbehør både til hverdags og fest. Selges i pakning: 2 stk à 175 gram.

Varenummer: 201401 | EPD-nummer: 6054738 | GTIN: 04771033022647



PRODUSENT:
Lantmännen Unibake Norge

VAREMERKE:
Hatting

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 908 38 292
tone.fartum@lantmannen.com
<https://www.lantmannenunibake.no/>

56 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Hatting

Ingredienser

Baguette: vann, **FULLKORNSHVETEMEL** 25%, **HVETEMEL**, **HVETEGLUTEN**, gjær, salt tilsatt jod, rapsolje, fortykningsmiddel (E412), emulgator (E472e), surhetsregulerende middel (E450, E341), maltet **HVETEMEL**, melbehandlingsmiddel (E300), aroma. Fyll 18%: margarin (kokosolje, rapsolje, vann, emulgator (E471), salt), vann, potetstivelse, hvitløksgranulat 0,5%, hvitløkspuré 0,4%, salt tilsatt jod, løkpulver, tørket persille. Kan inneholde spor av egg, soya, sennep, melk, sesamfrø.

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: **Egg, Soya, Melk, Sennep 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	1 247 kJ/ 298 kcal
Fett	14,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,90 g
Karbohydrat	33,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,40 g
Kostfiber	4,40 g
Protein	7,80 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Litauen
Opphavsland	Litauen
Varegruppe	
Varenummer	201401
EPD-nummer	6054738
GTIN	04771033022647
GTIN2	4771033022654
GTIN3	4771033022661
Opprettet dato	12.07.2022
Oppdatert dato	19.02.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	Ikke oppgitt
Temperatur, max.	Ikke oppgitt
Holdbarhet, total	Ikke oppgitt
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	Ikke oppgitt
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	2 dager