



## Ryvita Knekkebrød Rug 400g



Et luftig og sprøtt rugknekkebrød bakt på kun fullkornsrug, vann og litt salt. Bakt uten gjær, men proppfull av god smak. Knasende godt og lett å spise for hele familien. Ryvita Rug er nøkkelhullsmerket og har hele 24 % fiber.

Varenummer: 614404 | EPD-nummer: 614404 | GTIN: 05010265003437



### INFORMASJONSEIER:

Jensen & Co AS

### PRODUSENT:

Jensen & Co AS

### VAREMERKE:

RYVITA

### Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

[Tine.thorsas@jensenco.no](mailto:Tine.thorsas@jensenco.no)  
[www.jensenco.no](http://www.jensenco.no)

### 3 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra RYVITA

## Ingredienser

Fullkornsrugmel, rugmel, salt.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Hvete, Kamut, Spelt, Bygg), 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	1 540 kJ/ 365 kcal
Fett	0,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	67,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,60 g
Kostfiber	22,40 g
Protein	10,60 g
Salt	0,93 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Storbritannia
Opphavsland	Storbritannia
Varegruppe	
Varenummer	614404
EPD-nummer	614404
GTIN	05010265003437
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	06.03.2019
Oppdatert dato	10.05.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	456 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	356 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Spiseklar	Et luftig og sprøtt rugknekkebrød bakt på kun fullkornsrug, vann og litt salt.
Spiseklar	Et luftig og sprøtt rugknekkebrød bakt på kun fullkornsrug, vann og litt salt.