



Gyros Brød 21cm

3600,0 GRM

En saftig og smakfullt gresk gyrosbrød. Tines opp og varmes i ovn, brødvarmer eller toastjern før servering. Tips: dusj brødet med litt vann eller en god olje (for eksempel vår Albasaus) før oppvarming.

Varenummer: 932 | EPD-nummer: 1632603 | GTIN: 05201155000104



PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 232 88 400
post@slatto.no
www.slatto.no/

**206 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra SLÅTTO**

Ingredienser

HVETEMEL, vann, gjær, salt, solsikkeolje, sorbic syre.

Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|-------------------------------|----|-----|
| Gluten Hvete | ● | |
| 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 | 1 103 kJ/ 262 kcal |
| Fett | 4,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,60 g |
| Karbohydrat | 46,50 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 2,70 g |
| Kostfiber | 2,90 g |
| Protein | 8,40 g |
| Salt | 0,80 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|------------------|
| Opprinnelsesland | Hellas |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Frossen brøddeig |
| Varenummer | 932 |
| EPD-nummer | 1632603 |
| GTIN | 05201155000104 |
| GTIN2 | 15201155000101 |
| GTIN3 | 07056950029328 |
| Opprettet dato | 20.12.2016 |
| Oppdatert dato | 03.08.2020 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -24 grader (C) |
| Temperatur, max. | -18 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 365 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 121 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |