



PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85



5525 GRM (10,00 Co2e/kg)

Klassisk fin baguette med sprø skorpe og saftig krumme.

Varenummer: 2370 / 2103261 | EPD-nummer: 4156386 | GTIN: 05412632140859



PRODUSENT:
Kristiania Gourmet

VAREMERKE:
Panesco

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

postmaster@kb-as.no
kristiania gourmet.no/

109 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Panesco

Ingredienser

HVETEMEL, vann, gjær, jodsalt, antioksidant (askorbinsyre), melforbedringsmiddel (L-cysteine).

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	1 057 kJ/ 253 kcal
Fett	0,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	52,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	2,40 g
Protein	7,50 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Lagringsstabil brød
Varenummer	2370 / 2103261
EPD-nummer	4156386
GTIN	05412632140859
GTIN2	02707209400225
GTIN3	02707209400225
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	11.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	360 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	120 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

Tines i ca. 15 minutter. Steses i forvarmet ovn på 1810 grader i ca. 6 - 8 minutter

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Brød-/bakeprodukter
Klasse	Brød