



PREM PLUS BAGUETTE PARISIENNE 440



440 GRM

Lettstekt lang fransk baguette på 440 gram

Varenummer: 2385 / 2103056 | EPD-nummer: 4162046 | GTIN: 05412632144529



PRODUSENT:
Kristiania Gourmet

VAREMERKE:
Panesco

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

postmaster@kb-as.no
kristianigourmet.no/

125 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Panesco

Ingredienser

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

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av **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	990 kJ/ 233 kcal
Fett	0,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	48,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	2,20 g
Protein	7,00 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Frossen brøddeig
Varenummer	2385 / 2103056
EPD-nummer	4162046
GTIN	05412632144529
GTIN2	02707209400195
GTIN3	02707209400195
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	14.03.2022

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. Stekes i forvarmet ovn på 180 grader i 10 - 12 minutter.

GPC Kategori

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