



MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45



1580 GRM

Cabatta lignende rundstykke, steinovnsbakt og brettet for hånd. Produktet har en tynn sprø skorpe og saftig krumme. Et utmerket produkt til buffet, som tilbehørsbrød, og som en liten påsmurt

Varenummer: 2304 / 5001265 | EPD-nummer: | GTIN: 05412632512656



PRODUSENT:
Kristiania Gourmet

VAREMERKE:
Panesco

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

postmaster@kb-as.no
kristianiegourmet.no/

141 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Panesco

Ingredienser

HVETEMEL, vann, salt, gjær, rapsolje

Allergener

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

● 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	1 048 kJ/ 248 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	48,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Kostfiber	4,10 g
Protein	8,20 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Lagringsstabil brød
Varenummer	2304 / 5001265
EPD-nummer	
GTIN	05412632512656
GTIN2	02707209400645
GTIN3	02707209400645
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	09.11.2023

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 ca. 5 - 8 minutter.

GPC Kategori

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