

Cinnamon Knot 130 gr

3600 GRM (16,00 Co2e/kg)

En nydelig Kanelknute. Håndknyttet og ferdig for-hevet. Nærmere hjemmebakt kommer man ikke. Perlesukker medfølger i esken. Tines i 60 min og stekes på 160C i 12-13 min. Kan tines på kjøl over natten.

Varenummer: 1811 | EPD-nummer: 4299574 | GTIN: 05412632514810

PRODUSENT:
Kristiania Gourmet

VAREMERKE:
Panesco

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

postmaster@kb-as.no
kristianiagourmet.no/

107 produkter i databasen

Se flere produkter fra Panesco

Ingredienser

Hvetemel, vann, sukker, rapsolje**, EGG**, gjær, hel **MELK** pulver, glukose sirup, gluten (**hvete**), modifisert stivelse, jodisert salt, kanel (0,5%), aprikoskjerner, emulgatorer (mono- og diglyserider av Fettsyrer, mono- og diacetylvinsyreestere av mono- og diglyserider av fettsyrer), dextrose, **skummetmelk**pulver, salt, konserveringsmiddel (kaliumsorbat), kardemomme, antioxidant (askorbinsyre).

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026

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	1 228 kJ/ 294 kcal
Fett	7,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	49,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	7,10 g
Kostfiber	1,60 g
Protein	6,80 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	1811
EPD-nummer	4299574
GTIN	05412632514810
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.04.2015
Oppdatert dato	15.12.2025

Oppbevaring

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

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026

Tilberedning

Stekes	Tines i 60 min i romtemperatur, eller på kjøl over natten. Stekes på 165 Grader i 12-14 minutter.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026