



Surdeigsbaguette rustikk 30 x 280 g

Fransk spesialitet. Sprø skorpe, god aromatisk smak. Rustiq utseende som gjør at den skiller seg ut fra andre tradisjonelle baguetter. Leveres halvsteekt og trenger bare ca. 7 - 10 minutter i ovnen.

Varenummer: 63608 | EPD-nummer: | GTIN: 05413476903631



INFORMASJONSEIER:

Pals AS

PRODUSENT:

Vandemoortele

VAREMERKE:

Banquet D'or

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no

www.vandemoortele.com

12 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Banquet D'or

Ingredienser

Mel (**hvete**, **rug**, røstet maltet **bygg**), vann, gjær, salt, deaktivert **rug**surdeig, emulgator E472e, fortykningsmiddel E412, dekstrose.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Valnøtter), Melk, Soya og 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	1 080 kJ/ 258 kcal
Fett	1,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	51,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,90 g
Protein	8,10 g
Salt	1,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	63608
EPD-nummer	
GTIN	05413476903631
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.11.2015
Oppdatert dato	26.06.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>