



## Skåret rugbrød med solsikke 740g



740g x 12 stk

Halvgrovt danskt skåret rugbrød som stekes i stekeposen den ligger i. Saftig og godt.  
Grovhetsprosent: 42

Varenummer: 26095 | EPD-nummer: 2865459 | GTIN: 05701014049782



**PRODUSENT:**  
Lantmännen Unibake N

**VAREMERKE:**  
Lantmännen Unibake

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 908 38 292  
[tone.fartum@lantmannen.com](mailto:tone.fartum@lantmannen.com)

0 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra Lantmännen  
Unibake

## Ingredienser

Siktet **rugmel** 26%, vann, surdeig av **rug** 18% (vann, fullkorns **rugmel** 8%, maltet **byggmel**, surdeigskultur), **rugkjerner** 12%, solsikkekjerner 7%, linfrø, brødsuler (samme ingredienser som i brødet, **byggkjerner**), salt tilsatt jod, **byggmaltekstrakt**, rapsolje, sirup, tørket surdeig av **rug** (fullkorns **rugmel**, surdeigskultur), gjær, **hvetemel**, maltet **byggmel**, melbehandlingsmiddel (E300).

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten Hvete, Rug, Bygg	●	
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	1 019 kJ/ 243 kcal
Fett	8,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	31,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,80 g
Kostfiber	8,20 g
Protein	6,80 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	Danmark
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	26095
EPD-nummer	2865459
GTIN	05701014049782
GTIN2	
GTIN3	05701014049799
Opprettet dato	13.11.2014
Oppdatert dato	31.01.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Stekes

Stekes i 30 minutter ved max 100°C, fra tint tilstand i stekeposen.

## GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Brød-/bakeprodukter
Klasse	Brød
Brick kode	Brød (frysevare)