



## Grove Fullkornstykke



520g x 12 poser

Grove fullkornstykke er bakt med fullkornshvete og er ekstra grove på Brødskala'n. De er steinovnsbakte og har en tynn, sprø skorpe toppet med havregryn, solsikkekjerne og linfrø.

Varenummer: 80702512 | EPD-nummer: 4762092 | GTIN: 05701014064259



**PRODUSENT:**  
Lantmännen Unibake Norge

**VAREMERKE:**  
Hatting

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

+47 908 38 292  
[tone.fartum@lantmannen.com](mailto:tone.fartum@lantmannen.com)  
<https://www.lantmannenunibake.no/>

**58 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Hatting**

## Ingredienser

**FULLKORNSHVETEMEL** 46%, vann, **HAVREGRYN** 8%, solsikkekjerne 7,5%, linfrø 2,5%, **HVETEGLUTEN**, **HVETEFIBER**, salt tilsatt jod, **HVETEMEL**, sikori fiber, **BYGGMALTEKSTRAKT**, rapsolje, gjær, sukker, emulgator (vegetabilsk E472e), **RUGMEL**, fortykningsmiddel (E412), melbehandlingsmiddel (E300).

## Allergener

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

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	1 143 kJ/ 272 kcal
Fett	7,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	36,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,00 g
Kostfiber	8,50 g
Protein	12,00 g
Salt	0,82 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	Danmark
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	80702512
EPD-nummer	4762092
GTIN	05701014064259
GTIN2	5701014064273
GTIN3	
Opprettet dato	07.09.2018
Oppdatert dato	21.08.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	-25 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

TILBEREDNING – VARMLUFT Legg de frosne rundstykkene på en rist og plasser i midt i kald ovn. Sett ovnen på 190° C varmluft og stek i 10-11 minutter. La rundstykkene hvile i 3 minutter før servering. TILBEREDNING – OVER- OG UNDERVARME Varm opp ovnen til 210° C. Legg de frosne rundstykkene på en rist, plasser midt i ovnen og stek i 10-12 minutter. La rundstykkene hvile i 3 minutter før servering. KAN LIGGE 2 DØGN I ROMTEMPERATUR De frosne rundstykkene kan ligge opptil to døgn i romtemperatur før steking og er fine å ha med seg på hytta eller på tur. Dersom rundstykkene er tinte kan steketiden reduseres med 3-5 minutter.