



## Veggen Spelt



480 GRM

Hatting Håndværk Veggen Spelt er deilige rundstykker bakt med speltmel som gir en ekstra god, litt nøtteaktig smak og en saftig, myk kjerne. Rundstykkene har en tynn og sprø skorpe og passer godt både som tilbehør til middagen eller med pålegg til frokost, lunsj og kvelds. Selges i pakning: 7 stk à 60 gram.

Varenummer: 221211 | EPD-nummer: 5910286 | GTIN: 05701014074548



**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

**SPELTMEL** 75%, vann, sukker, rapsolje, salt tilsatt jod, gjær, tørket surdeig (**HVETEMEL**, startkultur), maltet **HVETEMEL**, enzymer (**HVETE**), melbehandlingsmiddel (E300). Kan inneholde spor av sesamfrø.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Spelt	●	
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	1 159 kJ/ 274 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	53,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,10 g
Kostfiber	2,00 g
Protein	9,20 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	Danmark
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	221211
EPD-nummer	5910286
GTIN	05701014074548
GTIN2	5701014074555
GTIN3	5701014074562
Opprettet dato	13.11.2014
Oppdatert dato	14.02.2025

## 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)	0 dager

## GPC Kategori

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