Scrocchiarella Classica 20X29 cm (ca 230 g), krt 10 stk

Forbakt dypfryst Scrocchiarellabrød til profesjonelt bruk.

Varenummer: 500237 | EPD-nummer: 5216536 | GTIN: 05704500000595

PRODUSENT:
Idun Industri AS

VAREMERKE:
MY BAKERY

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 220 94 848
kundeservice@idun.no
www.idun.no/

56 produkter i databasen

Se flere produkter fra MY BAKERY

Ingredienser

HVETEMEL, vann, tørket surdeig av **HVETE**, jodsalt, ekstra virgin olivenolje, tørrgjær, melbehandlingsmiddel (E 300)

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: 23.11.2026

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Egg, Soya, Melk, Sennep 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	985,00 g/ 233,00 g
Fett	2,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,33 g
Karbohydrat	46,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,10 g
Kostfiber	2,80 g
Protein	8,30 g
Salt	1,70 g
Vann	37,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Danmark
Opphavsland	Danmark
Varegruppe	
Varenummer	500237
EPD-nummer	5216536
GTIN	05704500000595
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	05.06.2026
Oppdatert dato	10.09.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-22 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	390 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
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: 23.11.2026