



Rustic demi baguette white 125 g, kart. à 45

5600 GRM (10,00 Co2e/kg)

Fin halvbaguette med sprø skorpe og saftig krumme. Bake-off. Se også Rustikk halvbaguette med frø, ART 2363.

Varenummer: 2364 | EPD-nummer: 5448717 | GTIN: 05907489680417



PRODUSENT:
Kristiania Gourmet

VAREMERKE:
Panesco

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

postmaster@kb-as.no
kristianigourmet.no/

**109 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Panesco**

Ingredienser

HVETEMEL, vann, maltet mel (**BYGG**), gjær, salt, antioksidant (askorbinsyre).

Allergener

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

● 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	1 134 kJ/ 267 kcal
Fett	1,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	54,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,00 g
Protein	8,80 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Lagingsstabil brød
Varenummer	2364
EPD-nummer	5448717
GTIN	05907489680417
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	13.12.2019
Oppdatert dato	11.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-4 grader (C)
Temperatur, max.	-23 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	120 dager
Lagingsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

Tines i ca. 15 minutter. Stekes i forvarmet ovn på 180 grader i 14 - 16 minutter.