



## Rustic cross demi baguette multigrain 125 g, kart à 45

5600 GRM (10,00 Co2e/kg)

En sprø halvbaguette med saftig krumme beriket med linfrø og solsikkekjerner. Bake-off. Se også 2364 Rustikk Halvbaguette Fin.

Varenummer: 2363 | EPD-nummer: 5448469 | GTIN: 05907489680431



**PRODUSENT:**  
Kristiania Gourmet

**VAREMERKE:**  
Panesco

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

[postmaster@kb-as.no](mailto:postmaster@kb-as.no)  
[kristianiegourmet.no/](http://kristianiegourmet.no/)

**109 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Panesco**

## Ingredienser

**HVETEMEL**, vann, brune linfrø (2,2%), gule linfrø (2,2%), solsikkefrø (2,2%), gjær, **BYGGMALTEKSTRAKT**, 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	1 205 kJ/ 285 kcal
Fett	3,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	51,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,90 g
Protein	9,60 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Lagingsstabil brød
Varenummer	2363
EPD-nummer	5448469
GTIN	05907489680431
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>