

Glutenfri ciabatta grov 120g

120g x 30 stk

Glutenfri ciabatta bakt med glutenfritt grovt havremel og toppet med populære valmuefrø. Større porsjon enn de fleste andre glutenfrie alternativ gjør at den passer perfekt til påsmurt. Kommer i hygienisk og praktisk stekepose. Høyt fiberinnhold 14g/100g og nøkkelhullsmerket. Grovhetsprosent: 68

Varenummer: 201403 | EPD-nummer: 6057434 | GTIN: 06431901440154

PRODUSENT:
Lantmännen Unibake Norge

VAREMERKE:
Lantmännen Unibake

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 908 38 292
tone.fartum@lantmannen.com
https://www.lantmannenunibake.no/

176 produkter i databasen

Se flere produkter fra Lantmännen Unibake

Ingredienser

Vann, glutenfritt **FULLKORNSHAVREMEL**, tapiokastivelse, fullkornsrismel, bambusfiber, potetfiber, fortykningsmiddel (E466, E464, E415), sukker, rapsolje, valmuefrø, gjær, salt, psyllium.

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: 09.11.2026

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Melk**

● 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	930 kJ/ 222 kcal
Fett	6,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	30,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,90 g
Kostfiber	14,00 g
Protein	4,80 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Finland
Opphavsland	Finland
Varegruppe	
Varenummer	201403
EPD-nummer	6057434
GTIN	06431901440154
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	30.08.2022
Oppdatert dato	30.08.2022

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)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	1 dager

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: 09.11.2026

Tilberedning

Stekes	.

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: 09.11.2026