



## 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](mailto:tone.fartum@lantmannen.com)  
<https://www.lantmannenunibake.no/>

**170 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.

## 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
Ophavsland	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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	1 dager

## Tilberedning

Stekes