



OSTEBAGUETTE 140 G



140 GRM

Fin luftig baguette toppet med vår egen osteblanding.

Varenummer: 93016 | EPD-nummer: 2076941 | GTIN: 07020560958699



PRODUSENT:

Nærbakst AS

VAREMERKE:

Nærbakst

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

post@narbakst.no

www.narbakst.no

**334 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Nærbakst**

Ingredienser

HVETEMEL, vann, vegetabilsk olje (raps), gjær, salt, sukker, emulgator (E471, E472e), **SOYAMEL**, enzymer, melbehandlingsmiddel (E300). Dekor REVET NORV./JARLSBERG (**MELK**) Kan inneholde spor av: egg, sesamfrø og nøtter.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Valnøtter), Egg 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	1 178 kJ/ 282 kcal
Fett	4,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,80 g
Karbohydrat	48,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,60 g
Kostfiber	2,20 g
Protein	9,90 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferskt brød
Varenummer	93016
EPD-nummer	2076941
GTIN	07020560958699
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.02.2016
Oppdatert dato	12.10.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	3 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	1 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>