



GROVBRØD GODT GAMMELDAGS



750 GRM

Godt gammeldags rugbrød er bakt på gamlemåten på rug og hvete. Brødet er bakt sammenskjøvet og tilsatt sirup. Dette gir et saftig brød med masser av smak.

Varenummer: 1163 | EPD-nummer: 1978766 | GTIN: 07020560959382



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

Innholdsdeklarasjon: Vann, sammalt **HVETE** og **RUG** (34%), HVETEMEL, HVETEKLI (3%), sirup, gjær, vegetabilsk olje (raps), HVETEGLUTEN, salt, enzymer. Kan inneholde spor av Melk, soya og sesamfrø. Brødet er 66% grovt.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Melk, Sesamfrø og Soya**

● 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	1 021 kJ/ 244 kcal
Fett	3,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	42,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,40 g
Kostfiber	7,00 g
Protein	8,30 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferskt brød
Varenummer	1163
EPD-nummer	1978766
GTIN	07020560959382
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.06.2015
Oppdatert dato	05.12.2017

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>