



## Baguette fin 270g

Baguette fin - fryst - halvstekt

Varenummer: 70006 | EPD-nummer: 4392494 | GTIN: 07020712014303



**PRODUSENT:**  
Lantmännen Unibake Norge

**VAREMERKE:**  
Lantmännen Unibake 1

**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/>

0 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra Lantmännen  
Unibake 1

## Ingredienser

Hvetemel, vann, **hvetegluten**, salt, gjær, druesukker, rapsolje, maltmel av bygg, enzym.

## 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	1 100 kJ/ 260 kcal
Fett	1,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	50,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,35 g
Kostfiber	2,70 g
Protein	9,30 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	70006
EPD-nummer	4392494
GTIN	07020712014303
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.07.2015
Oppdatert dato	07.03.2025

## 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)	2 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	2 dager

## Tilberedning

Stekes

Forvarm ovn til 200°C. Stekes i 8-10 minutter ved 200°C fra tint tilstand.