



## Kanelknote - ferdig hevet 120g

120g x 28 stk

Nydelig og dekorativ kanelknote. Ferdig hevet og glanset. Enkel håndtering - tin, stek og server!

Varenummer: 201700 | EPD-nummer: 4959573 | GTIN: 07020712016611



**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

Deig: **Hvetemel**, vann, sukker, rapsolje, gjær, **hvetegluten**, **hmelkspulver**, **egg**, kardemomme, salt tilsatt jod, druesukker, emulgator (vegetabilsk E472e), **skummetmelkepulver**, antioksidant (E300), kanelfyll 15% (brunt sukker (sukker, rørsukkersirup), vann, modifisert potetstivelse, vegetabilsk olje (kokos- og rapsolje) sukker, kanel <1%, potetfiber, aprikoskjerner, **eggehvitepulver**, invertsukkersirup, potetstivelse, fortykningsmiddel (E410), emulgator (vegetabilsk E471), salt

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Mandel, Haselnøtter), 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	1 430 kJ/ 339 kcal
Fett	8,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	57,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	20,00 g
Kostfiber	2,20 g
Protein	6,70 g
Salt	0,23 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Litauen
Opphavsland	Litauen
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	201700
EPD-nummer	4959573
GTIN	07020712016611
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.01.2018
Oppdatert dato	06.03.2024

## 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)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Stekes

Tines i min. 60 minutter i romtemperatur. Stekes i forvarmet ovn på 180°C i 8-10 minutter.