



Pølsebrød Brioche style 50g



50g x 80 stk

Pølsebrød med glanset overflate og en nydelig gulfarge som gir enhver pølsemeny et mer eksklusivt preg.

Varenummer: 201713 | EPD-nummer: 5122544 | GTIN: 07020712017526



PRODUSENT:
Lantmännen Unibake Norge

VAREMERKE:
Hatting

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 908 38 292
tone.fartum@lantmannen.com
<https://www.lantmannenunibake.no/>

58 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Hatting

Ingredienser

Hvetemel, vann, rapsolje, sukker, **hvetegluten**, gjær, salt, emulgator (vegetabilsk E471), gurkemeie, melbehandlingsmiddel (E300), Glace (vann, vegetabilsk protein, glukosesirup, pregelatinisert rismel).

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 **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	1 271 kJ/ 301 kcal
Fett	7,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	48,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	5,70 g
Kostfiber	2,10 g
Protein	9,30 g
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	201713
EPD-nummer	5122544
GTIN	07020712017526
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	27.08.2018
Oppdatert dato	03.11.2020

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>