



## Skillingsbolle 100g

100g x 75stk

Bakt i Norge. Klassisk og saftig kanelnurr. Kan pyntes med sukker eller annen glasur. Leveres som frosne deigemner. Tin, hev og stek.

Varenummer: 201592 | EPD-nummer: 5648159 | GTIN: 07020712020489



**PRODUSENT:**  
Lantmännen Unibake N

**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)

0 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra Lantmännen  
Unibake

## Ingredienser

**Hvetemel**, vann, sukker, rapsolje, gjær, **hvetegluten**, kardemomme, kanel, salt, emulgator (vegetabilsk E472e, E471), melbehandlingsmiddel (E300), enzym (amylase, xylanase, hemicellulase). Kan inneholde spor av melk, soya, mandler og sesamfrø.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Mandel), Melk, Soya 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	1 189 kJ/ 327 kcal
Fett	5,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,74 g
Karbohydrat	49,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	14,70 g
Kostfiber	3,10 g
Protein	9,70 g
Salt	0,40 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	201592
EPD-nummer	5648159
GTIN	07020712020489
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	02.04.2019
Oppdatert dato	02.08.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	270 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

### Stekes

Tines best på brett dekket med plast, over natt på kjøøl eller ca tre timer i romtemperatur. Tinte produkter heves i heveskap i 45-50 minutter ved 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves bollene i romtemperatur til dobbel størrelse under plast (3-5 timer, avhengig av temperatur - unngå å la bollene stå i kald trekk). Tips: Sett bollene lunt, over ovnen eller over vasken med varmt vann. Strø sukker over bollene og stek ved 180-190°C i 7-8 minutter.