



Steinovnsbakt brød med frø 520g



520g x 14 stk

Steinovnsbakt brød bakt i Norge med flytende surdeig og naturlige råvarer. Den firkantede formen gir jevne skiver gjennom hele brødet. Brødet er toppet med havregryn, linfrø, bokhvete, hirsefrø, solsikkekjerner og sesamfrø som gir det en ekstra god smak. Grovhetsprosent: 27

Varenummer: 201146 | EPD-nummer: 6355911 | GTIN: 07020712020748



PRODUSENT:
Lantmännen Unibake Norge

VAREMERKE:
Lantmännen Unibake

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

168 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Lantmännen
Unibake

Ingredienser

HVETEMEL, vann, **FULLKORNSHVETEMEL** (9,7%), surdeig av **HVETE (HVETEMEL, vann)**, frøblanding (6,5%) (**HAVREGRYN**, linfrø, bokhvete, hirsefrø, solsikkekjerner, **SESAMFRØ**), sammalt **RUGMEL** (5,9%), salt, **HVETEGLUTEN**, røstet maltet **BYGGMEL**, gjær, melbehandlingsmiddel (E300), maltet **HVETEMEL**.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Mandel), Melk 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	237 kJ/ 990 kcal
Fett	2,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	41,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,10 g
Protein	8,90 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	201146
EPD-nummer	6355911
GTIN	07020712020748
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	18.01.2024
Oppdatert dato	18.01.2024

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)	3 dager

Tilberedning

Stekes

Produktet stekes i forvarmet ovn ved ca 230°C i 4-6 minutter fra tint tilstand.

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Brød-/bakeprodukter
Klasse	Brød
Brick kode	Brød (frysevare)