



Ciabatta grov havre 125g

125 g x 60g

Norskprodusert grov og sunn steinovnsbakt ciabatta bakt med surdeig. Toppet med havregryn, linfrø, sesamfrø, bokhvete, hirse og solsikkekjerner gir dette nøkkehullsmerkede produktet en ekstra dimensjon både på smak og utseende. Grovhetsprosent 58.



Varenummer: 201156 | EPD-nummer: 5741566 | GTIN: 07020712021509



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

Vann, **FULLKORNSHVETEMEL** (21,7%), **HVETEMEL**, surdeig av **HVETE (HVETEMEL, vann)**, **HAVREGRYN** (7,2%), **RUGKJERNER** (5,6%), **HVETEGLUTEN**, sammalt **RUG** (2,4%), potetflak, fermentert **HVETEMEL**, linfrø, **BYGGMALTEKSTRAKT**, salt, **SESAMFRØ**, hirsefrø, solsikkekjerner, bokhvete, tørket surdeig av **HVETE**, melbehandlingsmiddel (E300), gjær, maltet **HVETEMEL**, rapsolje, glukose, surhetsregulerende middel (E300).

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Mandel), Soya og Melk**

- 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	1 017 kJ/ 247 kcal
Fett	3,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	39,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,50 g
Kostfiber	6,60 g
Protein	10,30 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	201156
EPD-nummer	5741566
GTIN	07020712021509
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.04.2021
Oppdatert dato	11.06.2024

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

Produktet stekes i 230°C i 3-5 minutter fra tint tilstand.

GPC Kategori

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