



## Bagels



Hatting Bagels er saftige med en gyllen og sprø stekeskorpe. De får sin karakteristiske konsistens ved at deigen har ekstra lang hviletid og at de dampes før de stekes. Selges i pakning: 6 stk à 85 gram.

Varenummer: 201411 | EPD-nummer: 6053342 | GTIN: 07020712022650



**PRODUSENT:**  
Lantmännen Unibake Norge

**VAREMERKE:**  
Hatting

**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/>

**58 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Hatting**

## Ingredienser

**HVETEMEL**, vann, sukker, **SOYAMEL**, **SPELTHVETEMEL**, maltet mel (**SPELTHVETE**, **HVETE**), salt, rapsolje, fortykningmiddel (E412), gjær, emulgator (E322 - rapsolje). Kan inneholde spor av sesam, egg, melk, nøtter (hasselnøtt, macadamianøtt, mandel, pistasj- og valnøtt), lupin, sulfitt.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Makadamanøtter, Mandel, Pistasjønøtter, Valnøtter), Egg, Melk, Sesamfrø, Svoveldioksid eller sulfitter og Lupin**

● 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	1 222 kJ/ 292 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	60,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,00 g
Kostfiber	3,00 g
Protein	8,30 g
Salt	0,98 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	
Varenummer	201411
EPD-nummer	6053342
GTIN	07020712022650
GTIN2	7020712022667
GTIN3	7020712022674
Opprettet dato	12.07.2022
Oppdatert dato	14.02.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	2 dager