



Flerkornstykker

420 gram

Flerkornstykker er bakt i Norge, med vår egenutviklede surdeig i steinovn. De har tre kaker på Brødskala'n, saftig kjerne og sprø skorpe. Rundstykkene er toppet med havregryn, solsikkekjerner, linfrø, sesamfrø, hirsefrø og bokhvete, noe som gjør de ekstra gode og rike på smak. Selges i pakning: 6 stk à 70 gram.



Varenummer: 201216 | EPD-nummer: 6132591 | GTIN: 07020712022841



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/>

56 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Hatting

Ingredienser

FULLKORNSHVTETEMEL 31,7%, vann, **HVTETEMEL**, surdeig av **HVETE** 8,4% (**HVTETEMEL**, vann), **HAVREGRYN** 3,3%, frøblanding 4,5% (**HAVRE**, linfrø, bokhvete, hirsefrø, solsikkekjerner, **SESAMFRØ**), **HVETEGLUTEN**, **HVETEKLI** 1,8%, salt, melbehandlingsmiddel (E300), maltet **HVTETEMEL**, gjær.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, Hvete	●	
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	931 kJ/ 2 kcal
Fett	2,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	36,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Kostfiber	6,90 g
Protein	9,90 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	201216
EPD-nummer	6132591
GTIN	07020712022841
GTIN2	7020712022858
GTIN3	7020712022865
Opprettet dato	14.12.2022
Oppdatert dato	25.02.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	2 dager

Tilberedning

Helstekes

Legg de frosne baguettene på en rist og plasser midt i kald ovn. Sett ovnen på 190°C varmluft og stek i 12-15 minutter til baguettene får en gylden farge og fyllet har smeltet. Alternativt varm opp ovnen til 210°C over- og undervarme. Stek de frosne baguettene på rist midt i ovnen i 12-16 minutter. La baguettene hvile i 3 minutter før servering. Dersom rundstykkene er tint kan steketiden reduseres med 3-5 minutter.

GPC Kategori

Segment

Mat/drikke/tobakk

Familie

Brød-/bakeprodukter