



KFS Baguette Reker & Egg

Fersk, håndlaget baguette med reker & egg, majones & sprø salat.

Varenummer: 570155 | EPD-nummer: 5970140 | GTIN: 07031031230084



INFORMASJONSEIER:
BAMA GRUPPEN AS

PRODUSENT:
Nordic Lunch AS

VAREMERKE:
Klar ferdig spis!

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 228 80 500
www.bama.no

46 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Klar ferdig
spis!

Ingredienser

BAGUETTE 55 % (**HVETEMEL**, vann, sukker, gjær, iodisert salt, **HVETEGLUTEN**, antioksidant (askorbinsyre), melbehandlingsmiddel (L-cystein)), **REKER** 17 % (**REKER**, vann, salt, surhetsregulerende midler (natriumsitrat, sitronsyre), konserveringsmidler (natriumbenzoat, kaliumsorbat, natriumacetat), **EGG** 17 % (kokte skrelte **EGG** fra frittgående høns i lake (vann, salt, sukker, eddik, surhetsregulerende middel (sitronsyre))), **MAJONES** 9 % (rapsolje, vann, **EGG**eploimme, modifisert potetstivelse, sukker, eddik, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre), konserveringsmidler (kaliumsorbat, natriumbenzoat), fargestoff (karotener)), **CRISPI SALAT** 2 %.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Sesamfrø, Selleri, 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	890 kJ/ 212 kcal
Fett	6,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	28,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,90 g
Protein	8,80 g
Salt	1,34 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	570155
EPD-nummer	5970140
GTIN	07031031230084
GTIN2	07031031230084
GTIN3	
Opprettet dato	13.03.2024
Oppdatert dato	05.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	6 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	1 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager