



FLERKORNBRIKS STEINOVNSBAKT 4PK



300 gr

Halvsteekte, steinovnsbakte flerkornbriks. Perfekt til både brødmåltider og som tilbehør til supper, gryter og andre middagsretter. Briksene får en sprø skorpe og svært god smak og tekstur.

Varenummer: 3168846 | EPD-nummer: 3168846 | GTIN: 07035620039102

UNIL+

PRODUSENT:
Unil AS

VAREMERKE:
ELDORADO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unil.no

1951 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra ELDORADO

Ingredienser

Hvetemel, vann, surdeig [hvete, vann, surdeigkultur], brune linfrø 3 %, gjær, hirse 2 %, etylalkohol, gule linfrø, salt, solsikkefrø, sesamfrø, valmuefrø, hvetegluten, rugmel, røstet og maltet byggmel, fermentert hvetemel, røstet og maltet hvetemel, havremel, maltet hvetemel, maltet byggmel, deaktivert gjær, byggmaltekstrakt, antioksidant E300, fortykningsmiddel E412. Pakket i beskyttende atmosfære. Allergeningredienser: **HVETEMEL, HVETE, HVETEMEL, SESAMFRØ, HVETEGLUTEN, RUGMEL, BYGGMEL, HAVREMEL, BYGGMALTEKSTRAKT**

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Rug) 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	1 105 kJ/ 261 kcal
Fett	2,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	49,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,90 g
- Stivelse	46,50 g
Kostfiber	4,20 g
Protein	8,40 g
Salt	0,92 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Lagringsstabil brød
Varenummer	3168846
EPD-nummer	3168846
GTIN	07035620039102
GTIN2	27035620053355
GTIN3	47035620070653
Opprettet dato	24.10.2025
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	18 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	62 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	30 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>