



Baguette 28cm Fullkorn



7000 GRM

Lettstekt baguette. 150g stk a 140g i kartong

Varenummer: 100345 | EPD-nummer: 2216430 | GTIN: 07037422003459



PRODUSENT:
BAXT AS

VAREMERKE:
Bakeverket

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 331 32 780

post@baxt.no

www.baxt.no

**145 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Bakeverket**

Ingredienser

Sammalt mel (60,5%), vann, gjær, salt, **hvetemel**, emulgator (E472e), enzymer, antioksidant (E300)

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: **Egg og Sesamfrø**

- 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	1 042 kJ/ 245 kcal
Fett	1,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	50,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,20 g
Protein	8,30 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Varegruppe	Lagingsstabil brød
Varenummer	100345
EPD-nummer	2216430
GTIN	07037422003459
GTIN2	07037429003452
GTIN3	07037429003452
Opprettet dato	06.11.2014
Oppdatert dato	12.10.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	-26 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

Tines før steking. Stekes 180grader i 10-15 minutter. Hviles 10-15 minutter før garnitering

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Brød-/bakeprodukter
Klasse	Brød