



## DANSK RUGBRØD



Ferdig stekt - tin og server

Varenummer: 100480 | EPD-nummer: 4363271 | GTIN: 07037422004807



**PRODUSENT:**  
BAXT AS

**VAREMERKE:**  
Bakeverket

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 331 32 780

[post@baxt.no](mailto:post@baxt.no)

[www.baxt.no](http://www.baxt.no)

**144 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Bakeverket**

## Ingredienser

Vann, **rugkjerner** (16,3%), **hvetemel**, sammalt **rug** grov (10,2%) surdeig (8,1%) (sammalt **rug**, sammalt **spelt**, vann), solsikkefrø, linfrø, salt, malt (**hvete**), gjær

## Allergener

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

● 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	912 kJ/ 217 kcal
Fett	7,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	27,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Kostfiber	7,30 g
Protein	7,20 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	100480
EPD-nummer	4363271
GTIN	07037422004807
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	24.02.2016
Oppdatert dato	25.07.2024

## 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

Spiseklar

Tines i romtemperatur