



Grove rundstykker havre 75g



Varenummer: 100605 | EPD-nummer: 5225008 | GTIN: 07037422006054



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

Vann, **hvetemel**, sammalt **hvetemel** grov (15%), fibra **fullkornshvetemel** (9%), **havregryn** (6,0%), flytende surdeig (3,0%), (sammalt **rug**, sammalt **spelt**, vann), gjær, sirup (**hvete**), salt, vegetabilsk fett av raps, sukker, antiklumpemiddel (E170), emulgator (E472e), enzymer, askorbinsyre (E300)

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Valnøtter), Egg, Melk 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	911 kJ/ 215 kcal
Fett	1,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	40,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,20 g
Kostfiber	4,30 g
Protein	6,90 g
Salt	0,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	100605
EPD-nummer	5225008
GTIN	07037422006054
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	25.02.2016
Oppdatert dato	25.07.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-26 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	180 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 i romtemperatur. Stekes i 4-5 min på 200 grader