



Brioche vanilje og kanel 130g

Brioche med Vanilje og kanel er et luftig og lett Bake off produkt. 90 stk i kartong. Melisglasur til pynt må kjøpes separat. Vi anbefaler å steke dette produktet i silikonform.

Varenummer: 100773 | EPD-nummer: 6004121 | GTIN: 07037422007730

	<p>PRODUSENT: BAXT AS</p> <p>VAREMERKE: Bakeverket</p>	<p>Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:</p> <p>+47 331 32 780 post@baxt.no www.baxt.no</p>	<p>161 produkter i databasen</p> <p>Se flere produkter fra Bakeverket</p>
--	--	---	---

Ingredienser

Hvetemel, vann, brødforbedrer (**hvetemel**, sukker, vegetabilsk olje og -fett (raps, fullherdet raps og kokos), salt, **hvetegluten**, antiklumpemiddel (E341iii), **melk**, **egg**, emulgator ((E472e og E471), enzym, farge (E160a og E101)), vaniljekrem (7,7 %) (sukker, potetstivelse, skummet **MELKEPULVER**, vegetabilsk olje (raps), fortykningsmiddel E401, aroma, salt, vanilin, farge E160a), **egg**, meierismør (**fløte**, salt, syrekultur), vegetabilsk olje og -fett (raps, fullherdet raps og kokos), aroma (smør)), gjær, kanel (1,1 %), melbehandlingsmiddel (E300).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg	●	
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
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	1 131 kJ/ 269 kcal
Fett	9,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,80 g
Karbohydrat	39,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,30 g
Protein	7,60 g
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	100773
EPD-nummer	6004121
GTIN	07037422007730
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	21.09.2022
Oppdatert dato	25.07.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-26 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	250 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 på kjøll i minst 10 timer, heves i romtemperatur i 2,5-3 timer eller i heveskapet i ca 60 minutter. Stekes på 170°C i 14-16 minutter. Pyntes med meilsglasur. Vi anbefaler å steke dette produktet i silikonform.