



Kardemommeknute gigant 160g

Leveres som frossent deigemne. Tin-hev-stek. 60 stk i kartongen

Varenummer: 100812 | EPD-nummer: 6221873 | GTIN: 07037422008126



PRODUSENT:
BAXT AS

VAREMERKE:
Bakeverket

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 331 32 780

post@baxt.no

www.baxt.no

**160 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Bakeverket**

Ingredienser

Hvetemel, vann, sukker, bakemargarin (rapsolje, fullherdet kokos- og rapsolje, vann, kokosolje, salt, emulgator (E471), vitamin (a og d), farge (E160a) og aroma), gjær, kardemomme, salt, emulgatorer (E472e, E471, E322 (**soya** lecitin), E412), **hvetegluten**, potetfiber, melbehandlingsmiddel (E300), enzymer.

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	1 197 kJ/ 284 kcal
Fett	8,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,10 g
Karbohydrat	45,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	11,00 g
Kostfiber	1,90 g
Protein	7,00 g
Salt	0,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	100812
EPD-nummer	6221873
GTIN	07037422008126
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	31.05.2023
Oppdatert dato	12.09.2024

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: 1. Deigemne settes på brett og tines på kjøøl, tildekket, i minimum 10 timer HEVES: 1. Etter tining heves de til dobbelt størrelse (heveskap ca 60 min, romtemp ca 2,5 3 time) 2. Når bollen er ferdig hevet, sprayes den med Bakeglans STEKES: 1. Stekes på 170 C i 14 16 minutter 2. Sprayes med Bakeglans etter steking 3. Kjøles ned i før den pyntes med melisdryss og melisstriper og deretter settes i disk eller pakkes i poser