



## Glutenfri mørk brødbase, sekk 25 kg

Mørk glutenfri brødmix er basert på glutenfri hvetestivelse, og kan brukes til baking og matlagning.

Varenummer: 12236 | EPD-nummer: 2201432 | GTIN: 07038088122362



**PRODUSENT:**  
Idun Industri AS

**VAREMERKE:**  
Idun Industri

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

+47 220 94 848  
[kundeservice@idun.no](mailto:kundeservice@idun.no)  
[www.idun.no/](http://www.idun.no/)

**302 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Idun Industri**

## Ingredienser

Glutenfri HVETESTIVELSE (maks 20mg gluten/kg), linfrø, dekstrose, betefiber av sukkerroer, fortykningsmiddel (E 412), aroma

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	1 482,00 g/ 354,00 g
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,26 g
- Enumettede fettsyrer	0,26 g
Karbohydrat	79,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	8,85 g
Kostfiber	5,70 g
Protein	2,70 g
Salt	0,01 g
Vann	8,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	12236
EPD-nummer	2201432
GTIN	07038088122362
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.02.2015
Oppdatert dato	09.02.2026

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	24 grader (C)
Holdbarhet, total	750 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

