



RUSTIKKE SURDEIGSBRØD FIN

540 gram



Varenummer: 015090 | EPD-nummer: | GTIN: 07040850150909

Baker Brun
— STABILT 1892 —

PRODUSENT:
Baker Brun Produksjon AS

VAREMERKE:
BAKER BRUN

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

+47 553 49 600
kundeservice@bakerbrun.no
www.bakerbrun.no

**201 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra BAKER BRUN**

Ingredienser

HVETEmel, vann, HVETEGLUTEN, salt, HVETEmaltmel, tørket HVETEsurdeig, RUGmaltmel, RUGmel, HVETekli, maltekstrakt (BYGG), gjær, inaktiv tørrgjær, melbehandlingsmiddel(E300), enzymer(Alfa amylase),

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Lupin, Soya, Sesamfrø, Sennep, Melk og Egg**

● 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	958 kJ/ 229 kcal
Fett	1,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	42,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Kostfiber	2,20 g
Protein	9,60 g
Salt	1,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	015090
EPD-nummer	
GTIN	07040850150909
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	06.05.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	12 grader (C)
Temperatur, max.	18 grader (C)
Holdbarhet, total	2 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	1 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Brød-/bakeprodukter
Klasse	Brød