



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

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

- 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