



## Julevørterbrød små

495 gram



Varenummer: 016031 | EPD-nummer: | GTIN: 07040850160311



**Baker Brun**  
— STÅLSTYLT 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](mailto:kundeservice@bakerbrun.no)  
[www.bakerbrun.no](http://www.bakerbrun.no)

**201 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra BAKER BRUN**

## Ingredienser

**HVETEmel** (39,7%), rosiner, vann, **RUGmel** (11,2%), sukker, gjær, invertsukker, maltekstrakt av **BYGG**, vegetabilsk fett og olje av raps og kokos, salt, stjerneanis, **HVETEGLUTEN**, pomerantz, ingefær, allehånde, emulgator(E472e, E471, **SOYAlecitin**), nellik, invertsirup, fortykningsmiddel(E412), antiklumpemiddel(E341), melbehandlingsmiddel(Askorbinsyre), vegetabilsk olje av raps, antioksidanter(Amylase), enzymer(Alfa amylase), **HVETEstivelse**

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Valnøtter), Egg, Melk og Sesamfrø**

● 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	1 218 kJ/ 291 kcal
Fett	1,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	58,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	24,10 g
Kostfiber	3,10 g
Protein	6,50 g
Salt	0,50 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	016031
EPD-nummer	
GTIN	07040850160311
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.08.2018
Oppdatert dato	20.08.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	15 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	5 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	4 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>