Fitness baguette

145 gram

Varenummer: 018022 | EPD-nummer: | GTIN: 07040850180227

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, **HVETE** (helkorn), **HAVREgryn**, linfrø, **RUGmel**, solsikkefrø, salt, gjær, **SOYAkjerner**, vegetabilsk fett av raps og kokos, **HVETEGLUTEN**, røstet maltmel av **HVETE**, fortykningsmiddel(E412), vegetabilsk olje av raps, maltet **HVETE**, sukker, emulgator(E471, **SOYAlecitin**, E472e), melbehandlingsmiddel(E300), maltekstrakt av **BYGG**, surhetsregulerende middel(E270), enzymer(Alfa amylase), aroma(Naturlig SMØRaroma), sitronsyre, farge(E160a),

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, 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	1 065 kJ/ 250 kcal
Fett	4,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	41,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,40 g
Kostfiber	4,20 g
Protein	9,10 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	018022
EPD-nummer	
GTIN	07040850180227
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	18.08.2016
Oppdatert dato	16.01.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	18 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)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 25.11.2026