



## Kornbaguette grov

95 gram



Varenummer: 021066 | EPD-nummer: | GTIN: 07040850210665



Baker Brun  
ESTABLISHED 1882

**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**, vann, sammalt **HVETE**, linfrø, vegetabilsk fett av raps og kokos, salt, maltmel av **BYGG**, gjær, sukker, **HAVREgryn**, **SESAMfrø**, hirsefrø, **bokHVETE**, solsikkekjerner, **HVETEGLUTEN**, emulgator(E472e, E471, **SOYAlecitin**), antiklumpemiddel(E170i, E341b), maltmel, melbehandlingsmiddel(E300), rapsolje, enzymer(Alfa amylase), fortykningsmiddel(E412), vegetabilsk olje av raps, aroma(Naturlig **SMØRaroma**), sitronsyre, farge(E160a),

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Valnøtter, Mandel, Haselnøtter), 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	1 097 kJ/ 260 kcal
Fett	4,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,40 g
Karbohydrat	43,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,90 g
Kostfiber	4,80 g
Protein	8,40 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	021066
EPD-nummer	
GTIN	07040850210665
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	25.02.2016
Oppdatert dato	16.01.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	15 grader (C)
Temperatur, max.	20 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>