



## Eggestang

450 gram

Varenummer: 031010 | EPD-nummer: | GTIN: 07040850310105

 **Baker Brun**  
— STABLERE 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)

**203 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra BAKER BRUN**

## Ingredienser

**HVETE**mel, vegetabilsk olje og fett ( raps og kokos), vann, sukker, aprikoskjerner, **EGG**, **MANDLER**, glykose, **SEMULE (HVETE)**, **kjerneMELK**, rapsolje, salt, emulgator(E475, E471, **SOYALecitin**, E472e), vegetabilsk fett av kokos, gjær, salt, fortykningsmiddel(, E412), farge(E160a, E101, E160b), naturlig aroma (**SMØR**), sitronsyre, konserveringsmiddel(E202, E200), modifisert stivelse, **HVETEGLUTEN**, aroma(Vaniljearoma), potetstivelse, antiklumpemiddel(E341b), vegetabilsk olje av raps, enzymer(Alfa amylase), melbehandlingsmiddel(Ascorbinsyre), surhetsregulerende middel(E270)

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **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	1 462 kJ/ 349 kcal
Fett	21,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	33,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	16,30 g
Kostfiber	0,90 g
Protein	4,80 g
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Kaker, dessertpaier og vannbakkels
Varenummer	031010
EPD-nummer	
GTIN	07040850310105
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.12.2015
Oppdatert dato	16.01.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	1 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	1 dager
Lagringsgrad	