



Glutenfri kake 8-10 pers

1000 gram

Varenummer: 040131 | EPD-nummer: | GTIN: 07040850401315



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

FLØTE, sukker, bringebær (80% bær), hvetestivelse, **EGG**, **MANDLER**, vann, glukose, fortykningsmiddel(E1414, E466, E412, E413, E406, E440), **SOYAmei**, søtstoff(E420), glukosesirup, emulgator(E475, E471, **SOYAlecitin**), hevemiddel(E450, E500), risstivelse, invertsirup, gelatin (storfe), stabilisator(E407), konserveringsmiddel(E202, E200), **EGGehvitpulver**, glykose, **kakaoSMØR**, farge(E160a, E100, E141), modifisert stivelse (mais), kakaomasse, **MELKepulver**, surhetsregulerende middel(E330, E524, E331), laktose, aroma, **SMØRlje (MELK)**

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hassel nøtter, Valnøtter) 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	1 456 kJ/ 348 kcal
Fett	20,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	12,50 g
Karbohydrat	36,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	28,20 g
- Stivelse	9,60 g
Kostfiber	0,50 g
Protein	3,20 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kaker, paier eller vannbakkels
Varenummer	040131
EPD-nummer	
GTIN	07040850401315
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	22.08.2016
Oppdatert dato	24.08.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	3 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	2 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

