FIRKORNBRØD DEIG

700 gram

Varenummer: 055025 | EPD-nummer: 4223210 | GTIN: 07040850550259

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, sammalt **RUG**, sammalt **HVETE**, **RUGgryn**, **HVETEgryn**, **HAVREgryn**, **BYGG**, gjær, linfrø, fiber av sukkerroer, **HVETEGLUTEN**, salt, vann, tørket **RUGsurdeig**, sukker, emulgator(E472e, E471, **SOYAlecitin**), vegetabilsk olje av raps, melbehandlingsmiddel(Ascorbinsyre), fortykningsmiddel(E412), enzymer(Alfa amylase), antiklumpemiddel(E341b)

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: 14.11.2026

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, Sennep 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	966 kJ/ 231 kcal
Fett	2,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	39,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,20 g
Kostfiber	5,60 g
Protein	8,30 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	055025
EPD-nummer	4223210
GTIN	07040850550259
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	08.02.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	70 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: 14.11.2026

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Brød-/bakeprodukter
Klasse	Brød

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: 14.11.2026