FROKOST RUG DEIG

110 gram

Varenummer: 061130 | EPD-nummer: 4223442 | GTIN: 07040850611301

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

vann, **HVETEmel**, sammalt **RUG**, **RUGmel**, solsikkekjerner, **YOGHURTpulver**, **HVETEGLUTEN**, salt, gjær, maltet tørket og knust **RUG**, vegetabilsk olje og fett av raps og kokos, sukker, emulgator(E471, **SOYAlecitin**, E472e), fortykningsmiddel(E415, E412), surhetsregulerende middel(E327, E330, E262ii), vegetabilsk olje av raps, antiklumpemiddel(E341b), malt, enzymer(Alfa amylase), aroma(Smør), melbehandlingsmiddel(E300), 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: 22.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Rug	●	
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 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	1 145 kJ/ 274 kcal
Fett	5,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	45,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,60 g
Kostfiber	4,30 g
Protein	8,90 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	061130
EPD-nummer	4223442
GTIN	07040850611301
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: 22.11.2026

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: 22.11.2026