



## Sjokolademouesseset kartong

1150 gram

Varenummer: 080345 | EPD-nummer: | GTIN: 07040850803454



**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

**FLØTE**, sukker, **EGG**, rapsolje, **HVETEstivelse**, kakaomasse, **heIMELK**, kakaopulver, vegetabilsk fett(Kokos), modifisert stivelse, **MYSEpulver**, **kakaoSMØR**, emulgator(, E471, E475), hevemiddel(E450, E500), ris stivelse, glukosesirup, salt, aroma(Vaniljearoma, Vanilje), fortykningsmiddel(E412, E415), **MELKprotein**, gelatin, glukose, **EGGplomme**, stabilisator(E407), surhetsregulerende middel(E330, E507), farge(E160a, E101i), konsentrert sukret **MELK**, vann

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Valnøtter), Soya 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	1 685 kJ/ 422 kcal
Fett	28,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	11,50 g
Karbohydrat	35,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	26,90 g
Kostfiber	2,20 g
Protein	4,40 g
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Kaker, dessertpaier og vannbakkels
Varenummer	080345
EPD-nummer	
GTIN	07040850803454
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.12.2015
Oppdatert dato	12.02.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-15 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	70 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>