



## LILLE KANEL LETTSTEKT

45 gram

Varenummer: 091015 | EPD-nummer: 4223962 | GTIN: 07040850910152



**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](mailto:kundeservice@bakerbrun.no)  
[www.bakerbrun.no](http://www.bakerbrun.no)

**201 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra BAKER BRUN**

## Ingredienser

**HVETEmel**, sukker, vann, vegetabilsk fett og olje (raps, kokos), gjær, **MYSEPulver**, salt, kanel, **heIEGGpulver**, **MELKesukker**, **HVETEGlutEN**, emulgator(E471, **SOYAlECITIN**, E472e), kardemomme, **MELKepulver**, naturlig **SMØRaroma**, **HVETEstivelse**, surhetsregulerende middel(E330), farge(E160a), fortykningsmiddel(E412), antiklumpemiddel(E341b), vegetabilsk olje av raps, enzymer(Alfa amylase), melbehandlingsmiddel(Ascorbinsyre)

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hassel nøtter, Mandel, 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	1 450 kJ/ 347 kcal
Fett	8,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,90 g
Karbohydrat	59,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	21,50 g
Kostfiber	1,70 g
Protein	6,90 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	091015
EPD-nummer	4223962
GTIN	07040850910152
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	14.02.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	125 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## GPC Kategori

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