



## SYV FJELL BRØD LETTSTEKT

375 gram



Varenummer: 095006 | EPD-nummer: 4224184 | GTIN: 07040850950066



**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** (45,8%), vann, **RUGmel** (13,5%), sammalt **RUG** (8,6%), gjær, salt, maismel, linfrø, gule linfrø, **HVETEGLUTEN**, camelinafrø, sukker, chiafrø, basilikum, røstet maltmel av **HVETE**, potetflak, maltekstrakt av **BYGG**, emulgator(E472e, E471, soyalecitin), rapsolje, vegetabilsk olje av raps, fortykningsmiddel(E412), antiklumpemiddel(E341iii), enzymer(Alfa amylase), melbehandlingsmiddel(Askorbinsyre)

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten 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, Sesamfrø og Soya**

● 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	1 099 kJ/ 263 kcal
Fett	2,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	47,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,90 g
Kostfiber	4,60 g
Protein	8,40 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	095006
EPD-nummer	4224184
GTIN	07040850950066
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2014
Oppdatert dato	12.02.2020

## 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