

Spleisebrød 2 pk skive kart.

75 gram

Varenummer: 097002 | EPD-nummer: | GTIN: 07040850970026

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 (37,6%), vann, sammalt **RUG** (15,6%), sammalt **HVETE** (5,7%), **HAVRE** helkorn (4,9%), linfrø, solsikkekjerner, gjær, salt, **HVETEGLUTEN**, emulgator(E472e, E471), sukker, maltmel (**BYGG**), surhetsregulerende middel(E262), antioksidanter(E330), rapsolje, farge(E150a), enzymer(Alfa amylase), melbehandlingsmiddel(Askorbinsyre)

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: 26.11.2026

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, 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	1 067 kJ/ 255 kcal
Fett	4,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	41,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Kostfiber	5,50 g
Protein	9,40 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	097002
EPD-nummer	
GTIN	07040850970026
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	24.08.2018
Oppdatert dato	16.05.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	270 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: 26.11.2026