



Glutenfri loff kart.

500 gram



Varenummer: 114050 | EPD-nummer: 4646584 | GTIN: 07040851140503



Baker Brun
— STABILT 1845 —

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

gl.fri hvetestivelse, vann, dekstrose, rapsolje, tapiokastivelse, gjær, fortykningsmiddel(E412), fiber, emulgator(Solsikkelecitin, E471), salt

Allergener

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

● 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 | 933 kJ/ 223 kcal |
| Fett | 4,40 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,40 g |
| Karbohydrat | 41,30 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 3,30 g |
| - Stivelse | 36,00 g |
| Kostfiber | 4,90 g |
| Protein | 2,60 g |
| Salt | 0,90 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|-------------------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Brød og bakeriprodukter |
| Varenummer | 114050 |
| EPD-nummer | 4646584 |
| GTIN | 07040851140503 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 16.05.2019 |
| 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 | 200 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |

