



Rugbrød

700 gram

Varenummer: 292157 | EPD-nummer: | GTIN: 07040852921576



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, vann, **RUG**mel, sammalt **RUG**, røstet maltmel av **HVETE**, salt, gjær, **HVETEGLUTEN**, vegetabilisk olje av raps, sukker, emulgator(E472e, E471), melbehandlingsmiddel(E300), enzymer(Alfa amylase),

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Rug	●	
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, Sesamfrø, Sennep og Lupin**

● 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	1 167 kJ/ 277 kcal
Fett	1,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	53,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,40 g
Kostfiber	4,50 g
Protein	8,60 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	292157
EPD-nummer	
GTIN	07040852921576
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.08.2016
Oppdatert dato	18.01.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	18 grader (C)
Temperatur, max.	18 grader (C)
Holdbarhet, total	1 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	1 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>