

KORNI FLATBRØD

275GR

KORNI er en kjent og trofast følgesvenn til tradisjonsmat som lapskaus og spekekjøtt. Helt siden 1919 har KORNI laget flatbrød. KORNI Flatbrød er nå tilbake! Produksjonsmetoden er noe forbedret og flatbrødet har fått tynnere og sprøere konsistens. 275 g x 10.

Varenummer: 311 | EPD-nummer: 2971372 | GTIN: 07045910003041

PRODUSENT:
O. Kavli AS

VAREMERKE:
Kavli

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 800 30 338
kavli@kavli.no
www.kavli.no

20 produkter i databasen

Se flere produkter fra Kavli

Ingredienser

Fullkorn rug, sukker, salt.

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: 24.11.2026

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Hvete, Kamut, Spelt, Bygg), Melk 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	1 462 kJ/ 346 kcal
Fett	1,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,40 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	66,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	14,00 g
Protein	9,50 g
Salt	0,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	311
EPD-nummer	2971372
GTIN	07045910003041
GTIN2	7045919903113
GTIN3	
Opprettet dato	04.01.2018
Oppdatert dato	12.05.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	100 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: 24.11.2026

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: 24.11.2026