



## JESSHEIMBRØD

750 GRM



Varenummer: 91833 | EPD-nummer: 1132448 | GTIN: 07046250000165



**PRODUSENT:**  
Nærbakst AS

**VAREMERKE:**  
Nærbakst

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[post@narbakst.no](mailto:post@narbakst.no)  
[www.narbakst.no](http://www.narbakst.no)

**334 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Nærbakst**

## Ingredienser

**HVETEMEL**, vann, sammalt **RUG**, **HVETE** og **BYGG** (16,5%), **HAVREGRYN** (6,7%), **HVETEKLI** (2,5%), gjær, sukker, salt, vegetabilsk olje (raps, fullherdet raps), **YOGHURTPULVER**, **HVETEGLOTEN**, maltekstrakt av **BYGG**, tørket surdeig av hvete, emulgator (E471. E472e), surhetsregulerende middel (E330), melbehandlingsmiddel (E300), enzymer (alfa-amylase), farge (E150c), aroma. Kan inneholde spor av egg, soya, nøtter(mandel, valnøtt, hassel) og sesam. Brødet er 56% grovt.

## 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, 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	1 017 kJ/ 243 kcal
Fett	2,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	43,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,70 g
Kostfiber	5,30 g
Protein	8,00 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferskt brød
Varenummer	91833
EPD-nummer	1132448
GTIN	07046250000165
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.02.2016
Oppdatert dato	16.01.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	3 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>