



KOIEBRØD



750 GRM

Vår spesialitet og bestselger. Koiibrød er et smakfullt brød med rikelig mengde hele korn og frø. Vi baker på tradisjonell måte med bløtlegging av hele korn og bruker lang tid. Koiibrød er langtidshevet og har en helt unik stekemåte. Det gir nydelig sprø skorpe og en smaksopplevelse du gjerne vil oppleve igjen.

Varenummer: 91616 | EPD-nummer: 1240795 | GTIN: 07051450012153



PRODUSENT:
Nærbakst AS

VAREMERKE:
Nærbakst

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

post@narbakst.no
www.narbakst.no

334 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Nærbakst

Ingredienser

siktet HVETEmel(Inneholder melbehandlingsmiddel (E300)), vann, 20,9% frømix (HAVREgryn(40%), linfrø, hirsefrø, solsikkekjerner, bokhvete og SESAMFRØ), 7,8% sammalt RUG grov, gjær, brødforbedrer (**HVETEGLUTEN**, HVETEmel, emulgator (E472e, E471), vegetabilisk olje (raps), enzymer(alfa-amylase)), salt, surdeig av rug(vann, fermentert RUG, surhetsregulerende middel(E260, E270)), røstet og maltet HVETEmel.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Valnøtter), Egg, Melk 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	1 110 kJ/ 263 kcal
Fett	5,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	43,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,10 g
Kostfiber	5,60 g
Protein	10,30 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferskt brød
Varenummer	91616
EPD-nummer	1240795
GTIN	07051450012153
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.12.2014
Oppdatert dato	16.01.2020

Oppbevaring

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