



FRANSK BAGUETTE GROV



250 GRM

Fransk baguette dekorert med deilig frøblanding. Et godt alternativ til standard hvit baguette.

Varenummer: 2902 | EPD-nummer: 1703909 | GTIN: 07051450029021



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

HVETEMEL, vann, frøblanding: (brune linfrø, **SESAMFRØ**, solsikkekjerner), HVETEGLUTEN, boghvete, linfrø, SESAMfrø, SOYAGRits, HVETEKLI, gjær, salt, tørket surdeig av HVETE, dekstrose, røstet malt.. Kan inneholde spor av melk, egg og nøtter

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Valnøtter, Mandel, Haselnøtter), Melk og Egg**

● 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	1 091 kJ/ 261 kcal
Fett	6,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	41,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,40 g
Kostfiber	5,10 g
Protein	12,50 g
Salt	1,13 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Lagringsstabil brød
Varenummer	2902
EPD-nummer	1703909
GTIN	07051450029021
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.06.2015
Oppdatert dato	05.12.2017

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>