

Glutenfritt hamburgerbrød 80g

Glutenfritt hamburgerbrød /rundstykke som passer også til medium store hamburgere. Økt størrelse/diameter gjør at dette brødet nå også passer bedre til de litt større hamburgerne. Vekten er nå på 80 g, men brødet er hevet lengre for å oppnå mer luftig konsistens og større diameter.

Varenummer: 961 | EPD-nummer: 6065650 | GTIN: 07056950009610

PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 232 88 400
post@slatto.no
www.slaatto.no/

206 produkter i databasen

Se flere produkter fra SLÅTTO

Ingredienser

Vann, rismel, risstivelse, brune linfrø, tapiokastivelse, rapsolje, sukker, gjær, tørket ris-surdeig, fortykningsmiddel (E464), psyllium, salt, emulgator (E471), naturlig aroma, enzymer

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: 02.11.2026

Allergener

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

● 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	1 092 kJ/ 259 kcal
Fett	7,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	43,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,40 g
Protein	4,40 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	961
EPD-nummer	6065650
GTIN	07056950009610
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	22.09.2022
Oppdatert dato	22.09.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	90 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: 02.11.2026