



Gastronorm Pizzabunn Grov "prebakt" 12 stk



En helt ny generasjon prebakte bunner er på vei. Denne gangen også i en GROV variant som tilfredsstiller kravene til både Nøkkelhullsmerking og til 3/4 av Grovhetsskalaen! Vi har brukt all vår erfaring og markedets tilbakemeldinger i arbeidet med å utvikle en ny versjon GROV prebakt bunn. Den er litt grovere, og med et høyere fiberinnhold, men har beholdt sin saftige og luftige konsistens og sitt klassiske utseende.

Varenummer: 1244 | EPD-nummer: 6374359 | GTIN: 07056950012443



PRODUSENT:
SLÅTTO MARKETING AS

VAREMERKE:
SLÅTTO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

206 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra SLÅTTO

Ingredienser

Vann, **HVETEMEL**, fullkornsmel av **HAVRE**, **HAVREGRYN**, tørket surdeig av RUG, gjær, rapsolje, vitamin D-gjær, salt, sukker, maltet BYGG, surhetsregulerende middel (E330 og E262), emulgator (E472e og E471), farge (E150a), og melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre), sammalt **HVETE**, sammalt **RUG**, **HVETEGLUTEN**.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, Hvete, Rug	●	
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	998 kJ/ 237 kcal
Fett	2,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	40,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,90 g
Protein	9,40 g
Salt	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	1244
EPD-nummer	6374359
GTIN	07056950012443
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	29.01.2024
Oppdatert dato	09.12.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	210 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	70 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>