

Hamburgerbrød 70g

Brødet har en luftig konsistens, men har allikevel bra bite motstand. Passer perfekt til alle typer hamburger. Gir en god fersk brød smak som fremhever kjøtt smaken og alt det gode i hele retten. Ved toasting av brødet blir det en nydelig karamellisering.

Varenummer: 952 | EPD-nummer: 6723209 | GTIN: 07056950019527

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

HVETEMEL, vann, sukker, **SESAMFRØ**, vegetabilsk fett (raps, fullherdet raps), gjær, melkepulver (**MYSEPULVER** (melk), **HVETEMEL, KJERNEMELKEPULVER, SKUMMETMELKPULVER**, aroma (yoghurt), vegetabilsk olje (kokos), surhetsregulerende middel (E270), emulgator (E471)), emulgator E471, aroma, melbehandlingsmiddel E300, salt, farge E160a, **HVETEGLUTEN**, 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: 15.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	1 261 kJ/ 299 kcal
Fett	7,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	49,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	7,50 g
Protein	8,50 g
Salt	0,58 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	952
EPD-nummer	6723209
GTIN	07056950019527
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	16.06.2025
Oppdatert dato	16.06.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	24 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	4 dager

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: 15.11.2026