

Brioche Hamburgerbrød med Sesam 70g

I dette brødet er det ikke spart på de gode råvarer. Her er det både egg og meieriprodukter. Brødet er penslet og bekledd med sesamfrø Passer supert til alle typer hamburgere. Ved toasting av brødet blir det en nydelig karamellisering.

Varenummer: 953 | EPD-nummer: 6816318 | GTIN: 07056950019534

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, **sesamfrø**, hele **egg**, sukker, vegetabilsk fett (rapsolje, fullherdet rapsolje, fullherdet kokosfett), gjær, salt, askorbinsyre (E300), **hvetegluten**, kalsiumfosfat (E341), **melk**, fermentert **hvetemel**, **egg**, emulgatorer (E472e, E471), enzymer, naturlig smøraroma, fargestoffer (E160a, E101)

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	1 159 kJ/ 275 kcal
Fett	8,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,80 g
Karbohydrat	41,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,60 g
Protein	9,60 g
Salt	0,61 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	953
EPD-nummer	6816318
GTIN	07056950019534
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.09.2025
Oppdatert dato	10.09.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 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