

Grovbrød Glutenfritt Oppskåret 6 x 500gr

Et saftig og godt grovt brød med linfrø og solsikkefrø. Brødet er ferdig kuttet i skiver som passer perfekt til matpakke, brød buffet og toast

Varenummer: 962 | EPD-nummer: 6404503 | GTIN: 07056950019626

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, maisstivelse, linfrø, solsikkekjerner, **SOYA PROTEIN KONSENTRAT,** fortykningsmiddel (E 412, E 415, E 464), rismel (2,2%), sukker, vegetabilsk olje, gjær, psyllium, surdeig, salt, dekstrose, gjærekstrakt, karamell, linser, maltodekstrin, saltvann, sikorirotfiber (inulin), surhetsregulerende middel (E 262), enzym

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: 03.11.2026

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	974 kJ/ 232 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	31,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,90 g
Protein	5,70 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	962
EPD-nummer	6404503
GTIN	07056950019626
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	13.09.2024
Oppdatert dato	10.12.2024

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)	4 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	5 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: 03.11.2026