



Pinsa Glutenfri 200g Slåtto 15stk

Tilberedning: FRA FRYSER: Varm ovnen til 200°C . Plasser den frosne pinsaen i ovnen og stek i 10-13 minutter, avhengig av hvor sprø du ønsker pinsaen. Ved varmluft stekes den ved 180°C i 10-13 minutter. Dersom du bruker pinsaen som pizzabunn, så stek i et par minutter ekstra til osten har smeltet og er gylden. FRA KJØLESKAP : Plasser pinsaen i ovnen og stek i 9-11 minutter (NB Steketid og temp kan variere noe fra ovn til ovn)

Varenummer: 968 | EPD-nummer: 6837090 | GTIN: 07056950019688



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/

**207 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra SLÅTTO**

Ingredienser

Vann, maisstivelse, risstivelse, rapsolje, tørket maissurdeigsstarter, vegetabiliske fibre (psyllium, sitrus, inulin), maisdekstrose, fortykningsmiddel (hydroksoypropylmetylcellulose), stabilisator (E 575), maismel, aroma, maltogenamylase, salt, **eddik (sulfitter)**, gjær

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Mandel), Sennep og Soya**

- 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	855 kJ/ 202 kcal
Fett	3,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	42,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,80 g
Protein	1,50 g
Salt	0,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	968
EPD-nummer	6837090
GTIN	07056950019688
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	13.10.2025
Oppdatert dato	16.01.2026

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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>