

Glutenfri Hamburgerbrød 100g

2,5 KGM

Et litt «grovere» og mer smakfullt alternativ for de som spiser glutenfritt. Fungerer både som hamburgerbrød og rundstykke. Litt «grov» i struktur og utseende og god smak. Diameteren på ca 11,5 cm passer også de litt større hamburgerne. Allergenfritt.

Varenummer: 960 | EPD-nummer: 4758835 | GTIN: 07056950109600

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, rismel, risstivelse, tapiokastivelse, linfrø, rapsolje, sukker, gjær, tørket surdeig (valset ris, starterkultur), fortykningsmiddel (E464), psylliumfiber, salt, emulgator (E471), naturlig aroma, 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: 09.11.2026

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	1 250 kJ/ 300 kcal
Fett	9,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,50 g
Karbohydrat	50,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,50 g
Kostfiber	1,30 g
Protein	4,00 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	960
EPD-nummer	4758835
GTIN	07056950109600
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	22.05.2017
Oppdatert dato	11.11.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	*Ikke oppgitt*
Temperatur, max.	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	10 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: 09.11.2026