

PASSE GROV SKÅRET

Varenummer: 91212 | EPD-nummer: 2765865 | GTIN: 07072047912120

PRODUSENT:
Nærbakst AS

VAREMERKE:
Nærbakst

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

post@narbakst.no
www.narbakst.no

335 produkter i databasen

Se flere produkter fra Nærbakst

Ingredienser

Vann, HVETEMEL, sammalt RUG og HVETE (13%), kornblanding (HAVREGRYN (2,1%), linfrø, solsikkekjerner, bokhvete, hirsefrø og SESAMFRØ), gjær, RUGKLI (1,7 %), HVETEKLI (1,7 %), salt, HVETEGLUTEN, emulgator (E471, E472e), vegetabilsk olje (raps), melbehandlingsmiddel (E300), enzymer (alfa amylase). Dekor: DURUMHVETE
Kan inneholde spor av: Melk, soya, egg og nøtter. Brødet er 56%grovt.

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: 22.11.2026

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Bygg), Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Valnøtter), Egg, Melk 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	970 kJ/ 232 kcal
Fett	2,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	40,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	5,70 g
Protein	7,90 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	91212
EPD-nummer	2765865
GTIN	07072047912120
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	31.08.2016
Oppdatert dato	31.08.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	0 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

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: 22.11.2026