



SOLSKINNSBOLLER

100 GRM

Klassisk solskinnssbolle. Deilig vaniljekrem, myk hvetabakst, og melis.

Varenummer: 92005 | EPD-nummer: 2678605 | GTIN: 07072047920057



PRODUSENT:
Nærbakst AS

VAREMERKE:
Nærbakst

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

post@narbakst.no
www.narbakst.no

334 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Nærbakst

Ingredienser

HVETEMEL, vann, sukker, gjær, rosiner, rapsolje, surdeig av HVETE, vaniljekrem: (sukker, modifisert stivelse (E1414), MYSEPULVER (MELK), vegetabilsk fett (kokos), stabilisator (E404, E450, E339), farge (E170, E160a), salt, MELKEPROTEIN, aroma, emulgator (E471)), HVETEGLUTEN, salt, kardemomme, vegetabilsk emulgator (E472e, E471), vegetabilsk olje (fullherdet raps), melbehandlingsmiddel (E300), surhetsregulerende middel (MELKESYRE). Dekor: Melisglasur. Kan inneholde spor av egg, soya, sesamfrø og nøtter(mandel, hassel, valnøtt).

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Valnøtter), Egg, Sesamfrø 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	1 732 kJ/ 414 kcal
Fett	8,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	73,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	22,80 g
Kostfiber	4,10 g
Protein	9,50 g
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kaker, pai'er eller vannbakkels
Varenummer	92005
EPD-nummer	2678605
GTIN	07072047920057
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.02.2016
Oppdatert dato	13.12.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	3 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	1 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>