



WIENERSPANDAUER

100 GRM

Et fantastisk lagdelt bakverk laget på butterdeig fylt med deilig vaniljekrem, toppet med melis

Varenummer: 92008 | EPD-nummer: 2678613 | GTIN: 07072047920088



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

Vann, **HVETEMEL**, vegetabilsk margarin (vegetabilsk fett & olje (raps, kokos), vann, salt, emulgator (E471), surhetsregulerende middel (E330), naturlig aroma), sukker, krempulver (sukker, modifisert stivelse (E1414), MYSEPULVER (MELK), SKUMMETMELKPULVER, vegetabilsk fett (kokos), stabilisator (E401, E516, E339ii), glukosesirup, salt, KASEINAT (MELK), naturlig farge (E160a)), EGGEPLOMME (tilsatt 7% salt), gjær, stabilisator (E401, E440), emulgator (E472e), dekstrose, naturlig aroma, melbehandlingsmiddel (E300). Kan inneholde spor av sesamfrø, nøtter(mandel, hassel, valnøtt).

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Hasselnøtter, Mandel, Valnøtter), 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	1 419 kJ/ 339 kcal
Fett	22,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	31,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	9,80 g
Protein	4,50 g
Salt	0,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Ferske kaker, paier eller vannbakkels
Varenummer	92008
EPD-nummer	2678613
GTIN	07072047920088
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.02.2016
Oppdatert dato	17.01.2018

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>