

FRANSKBRØD, EKSTRA GROVT

80 GRM

Et grovere alternativ til det fine franskbrødet. Vårt mørke franskbrød er luftig og godt.

Varenummer: 93002 | EPD-nummer: 2678670 | GTIN: 07072047930025

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

hvetemel(inneholder melbehandlingsmiddel (E300)), vann, 13,3% kli av **hvete**, flytende margarin (rapsolje, fullherdet rapsolje, emulgator (e471), aroma, farge (e160a)), gjær, sukker, salt. Kan inneholde spor av: melk, egg, soya, sesam, valmuefrø og nøtter(mandel, hassel, valnøtt). 82% 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 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), Egg, Melk, 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	11 081 kJ/ 256 kcal
Fett	4,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	43,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,10 g
Kostfiber	8,70 g
Protein	9,90 g
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferskt brød
Varenummer	93002
EPD-nummer	2678670
GTIN	07072047930025
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.12.2014
Oppdatert dato	14.08.2019

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)	*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