



Liba Brød kart. à 72 (4x18)

Liba Brød bakes etter en flere generasjoner gammel Arabisk oppskrift. Brødet er helt unikt med bare naturlige ingredienser uten tilsetningsstoffer. Liba Brød er tynt brød, som egner seg til wraps, flattbrød, bryte brød, og kan også brukes som pizzabunn.

Varenummer: 1722 | EPD-nummer: 5062039 | GTIN: 07072094017229



PRODUSENT:
Kristiania Gourmet

VAREMERKE:
Kristiania Gourmet

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

postmaster@kb-as.no
kristianigourmet.no/

296 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Kristiania
Gourmet

Ingredienser

Hvetemel, vann, sukker, gjær, salt, bygg

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Bygg	●	
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	1 150 kJ/ 280 kcal
Fett	1,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	56,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,30 g
Kostfiber	2,50 g
Protein	9,00 g
Salt	0,97 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	1722
EPD-nummer	5062039
GTIN	07072094017229
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	24.04.2018
Oppdatert dato	14.03.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-25 grader (C)
Holdbarhet, total	180 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	60 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Spiseklar

Tines i ca. 1 timer i rom temperatur. Holbar etter opptining 5 dager. Husk merk med dato.