



Idun Bakemesterens base, sekk 20 kg

50% brødbase til fremstilling av brød og rundstykker. Produktet består av hele korn og er et bra utgangspunkt for gode halvgrove hverdagsbrød. Se blandingsforholdet i produktets datablad.

Varenummer: 12001 | EPD-nummer: 4895967 | GTIN: 07072130006064

**PRODUSENT:**

Idun Industri AS

VAREMERKE:

Idun Industri

Vil du vite mer om produktet?**Ta kontakt på:**

+47 220 94 848

kundeservice@idun.nowww.idun.no/**301 produkter i
databasen****Se flere produkter
fra Idun Industri**

Ingredienser

Sammalt **RUG**, sammalt **HVETE**, helkorn av **HAVRE**, linfrø, solsikkekjerner, **HVETEGLUTEN**, salt, vegetabilsk olje (raps), **HVETEMEL**, røstet **BYGGMALTMEL**, **HVETEMALT**, tørket surdeig av **HVETE**, emulgator (**E 472e***), melbehandlingsmiddel (**E 300***, amylase, hemicellulase), **HVETESTIVELSE**. *Quantum satis

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Melk og Sesamfrø**

- 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	1 540,00 g/ 367,00 g
Fett	11,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
- Enumettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	45,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Kostfiber	12,90 g
Protein	14,30 g
Salt	2,90 g
Vann	11,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12001
EPD-nummer	4895967
GTIN	07072130006064
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.04.2018
Oppdatert dato	09.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	24 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

