



## Idun Fersk Gjær original blå, kartong 12 kg

Produksjon av pressgjær innebærer at man legger forholdene til rette slik at gjæren kan vokse og formere seg. Til dette trenger den næring, og gjærens næring består av sukker, gjødningsstoffer, vitaminer og mineraler. Disse stoffene utgjør råvarene for produksjonen. Etter avsluttet vekst blir det fjernet vann, slik at gjæren får en konsistens som egner seg for pakking. Pressgjær brukes som hevemiddel i all gjærbakst.

Varenummer: 80011 | EPD-nummer: 4280277 | GTIN: 07072130007740



**PRODUSENT:**  
Idun Industri AS

**VAREMERKE:**  
Idun Industri

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

+47 220 94 848  
[kundeservice@idun.no](mailto:kundeservice@idun.no)  
[www.idun.no/](http://www.idun.no/)

**199 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Idun Industri**

## Ingredienser

Gjær

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	450,00 g/ 110,00 g
Fett	1,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
- Enumettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	6,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,40 g
Kostfiber	8,10 g
Protein	13,00 g
Salt	0,10 g
Vann	71,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	80011
EPD-nummer	4280277
GTIN	07072130007740
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	02.11.2016
Oppdatert dato	20.12.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	35 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

