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
www.idun.no/

315 produkter i databasen

Se flere produkter fra Idun Industri

Ingredienser

Gjær

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: 23.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
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
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	80011
EPD-nummer	4280277
GTIN	07072130007740
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	02.11.2016
Oppdatert dato	16.09.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	35 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
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: 23.11.2026

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: 23.11.2026