



Idun Grovt & Fint, sekk 10 kg

Et allround sammensatt bakehjelpemiddel som garanterer et perfekt resultat hver gang. Gir meget god langtidsholdbarhet/saftighet, har gode bakeegenskaper på volum, poring og stabilitet. Benyttes til brød, boller og rundstykker.

Varenummer: 12008 | EPD-nummer: 5001185 | GTIN: 07072130023306



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/

**295 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Idun Industri**

Ingredienser

HVETEMEL, HVETEGLUTEN, emulgator (E472e*), melbehandlingsmiddel (E300*, amylase, hemicellulase). * Quantum satis

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	1 561,00 g/ 372,00 g
Fett	6,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,50 g
- Enumettede fettsyrer	4,50 g
Karbohydrat	51,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Kostfiber	2,80 g
Protein	25,70 g
Salt	0,10 g
Vann	12,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12008
EPD-nummer	5001185
GTIN	07072130023306
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.09.2022
Oppdatert dato	09.02.2026

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

