



Idun Sportsfiber Gull brødbase, sekk 20 kg

Brødbase som gir et fiberrikt og spennende brød. Kan anvendes til alle måter å bake brød på som rundbakt, sammenskjøvet, formbakt etc. Er også anvendelig til grove rundstykker.

Varenummer: 12575 | EPD-nummer: 5804984 | GTIN: 07072130057912



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/

301 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Idun Industri

Ingredienser

Helkorn av **HAVRE**, sammalt **RUG**, sammalt **HVETE**, **BYGGMEL**, solsikkekjerner, **HVETEKLI**, **HVETEMEL**, **MYSEPULVER (MELK)**, **RUGMALTPULVER**, **HVETEGUTEN**, salt, syret **KJERNEMELK**PULVER, sukker, **SKUMMETMELK**PULVER, vegetabilisk olje (kokos), stabilisator (E412*), aroma (**YOGHURT**), emulgator (E472e*, E471*), surhetsregulerende middel (E270*), vegetabilisk olje (raps), melbehandlingsmiddel (E300*, amylase) * 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: **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	1 506,00 g/ 359,00 g
Fett	9,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,90 g
- Enumettede fettsyrer	1,90 g
Karbohydrat	47,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	8,10 g
Kostfiber	12,40 g
Protein	14,10 g
Salt	2,60 g
Vann	9,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12575
EPD-nummer	5804984
GTIN	07072130057912
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.02.2021
Oppdatert dato	09.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	360 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

