



Idun Unibase brødkonsentrat, sekk 20 kg

Brødbase i pulverform beregnet for grove og mellomgrove brødtyper og rundstykker. Den er laget for å gi brødet en god smak og lang holdbarhet.

Varenummer: 12576 | EPD-nummer: | GTIN: 07072130057929



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/

303 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Idun Industri

Ingredienser

RUGMEL, MYSEPULVER (MELK), salt, stabilisator (E412*), røstet BYGGMELTMEL, surhetsregulerende middel (E263*, E330*), vegetabilisk olje (raps), melbehandlingsmiddel (E300*). * Quantum satis

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Hvete, Spelt) 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	1 207,00 g/ 287,00 g
Fett	2,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	53,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	15,50 g
Kostfiber	15,50 g
Protein	6,10 g
Salt	10,70 g
Vann	8,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12576
EPD-nummer	
GTIN	07072130057929
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.02.2021
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)	360 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

