



Idun Superbase, sekk 20 kg

Superbasen gir et godt og sunt brød med sin spesielle sammensetning av steinmalte kornsorter, potetgranulat og surdeig.

Varenummer: 12580 | EPD-nummer: 5806393 | GTIN: 07072130057967



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

Sammalt **HVETE**, sammalt **RUG**, potetgranulat, steinmalt **RUGMEL**, steinmalt **HVETEMEL**, steinmalt **HAVRE**, steinmalt **BYGG**, **HVETEMEL**, salt, **HVETEKLI**, **HVETEGLUTEN**, tørket surdeig av **HVETE**

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Spelt), Melk 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	1 360,00 g/ 324,00 g
Fett	2,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
- Enumettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	55,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Kostfiber	12,50 g
Protein	13,20 g
Salt	4,10 g
Vann	12,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12580
EPD-nummer	5806393
GTIN	07072130057967
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)	365 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

