



Ostebaguetter Naturlig Glutenfri

Naturlig glutenfri ostebaguetten Klar til bruk etter opptining

Varenummer: 54208 | EPD-nummer: 5163613 | GTIN: 07090011154208



ELDA
BAKERI

INFORMASJONSEIER:

Elda Bakerier

PRODUSENT:

Elda Bakeri

VAREMERKE:

Elda Bakeri

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 481 12 912

mattias@eldabakeri.no

<https://www.eldabakeri.no>

**20 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Elda Bakeri**

Ingredienser

Glutenfri melmiks (rismel, risstivelse, tapiokastivelse, sukker, tørket rissurdeig, fortykningsmiddel (E464), psyllium, rapsolje, emulgator (E471), naturlig aroma, enzym)), vann, **OST** (pasteurisert **MELK**, syrekultur, salt, mikrobiell løpe)), raffinert rapsolje, gjær, salt

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	1 190 kJ/ 282 kcal
Fett	7,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,60 g
Karbohydrat	48,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,60 g
Protein	5,50 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	54208
EPD-nummer	5163613
GTIN	07090011154208
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.10.2018
Oppdatert dato	25.10.2022

Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	200 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Spiseklar

Spiseklar etter opptining