



Supergrove rundstykker, 100% grove



Rugbrød bakt med to surdeiger, lang liggetid og lite gjær. Grovt og velsmakende

Varenummer: 305B | EPD-nummer: | GTIN: 07090041980006



PRODUSENT:
H A Brun AS

VAREMERKE:
H A Brun AS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.bakerbrun.net

116 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra H A Brun AS

Ingredienser

vann, helkorn **rug**, sammalt **hvete**, sammalt **hvete**, solsikkekjerner, siktet **hvetemel** og melbehandlingsmiddel (askorbinsyre), solsikkekjerner, kli av **hvete**, salt, **rugmalt**, brødforbedrer (**hvetegluten**, **hvetemel**, sukker, emulgator (E472e og E471), rapsolje, enzymer og melbehandlingsmiddel (E300)), gjær (gjær (*saccharomyces cerevisiae*), emulgator E491.), bakefett (rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, emulgator (E472e (raps) og E471 (raps)) og aroma (smør))

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Bygg, Spelt, Havre), Nøtter (Pistasj nøtter, Pekannøtter, Paranøtter, Hasselnøtter), Sesamfrø, Melk og Egg**

● 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	959 kJ/ 229 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	31,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	8,00 g
Protein	8,10 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferskt brød
Varenummer	305B
EPD-nummer	
GTIN	07090041980006
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	07.06.2016
Oppdatert dato	18.03.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	3 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>