



Havrebrød



Rundstekt, steinovnsbakt havrebrød

Varenummer: 200 | EPD-nummer: | GTIN: 07090041980068



PRODUSENT:
H A Brun AS

VAREMERKE:
H A Brun AS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.bakerbrun.net

115 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra H A Brun AS

Ingredienser

siktet **hvetemel** og melbehandlingsmiddel (askorbinsyre), vann, sammalt **rug**, **havregryn**, siktet **hvetemel** og melbehandlingsmiddel (askorbinsyre), maltede **hveteflak**, salt, bakefett (rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, emulgator (E472e (raps) og E471 (raps)) og aroma (smør)), **rugmalt**, gjær (gjær (*saccharomyces cerevisiae*), emulgator E491.), **hvetegluten**, brødforbedrer (**hvetegluten**, sukker, **hvetemel**, emulgator (E472e, E412 og E322 (rapslecitin)), antiklumpemiddel (e341iii og E170), rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, enzymer og melbehandlingsmiddel (E300)), brødforbedrer (**hvetegluten**, **hvetemel**, sukker, emulgator (E472e og E471), rapsolje, enzymer og melbehandlingsmiddel (E300))

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Spelt, Bygg), Melk, Sesamfrø, Svoveldioksid eller sulfitter og Lupin**

● 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	932 kJ/ 223 kcal
Fett	3,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	41,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,40 g
Kostfiber	4,80 g
Protein	7,90 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Ferskt brød
Varenummer	200
EPD-nummer	
GTIN	07090041980068
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	13.06.2016
Oppdatert dato	15.03.2024

Oppbevaring

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