



## Baguette fin 135g

135g x 50 stk

Klassisk vit baguette. En sikker vinner i påsmurtdisken.



Varenummer: 214688 | EPD-nummer: 5226881 | GTIN: 07315060146883



**PRODUSENT:**  
Lantmännen Unibake Norge

**VAREMERKE:**  
Lantmännen Unibake

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 908 38 292  
[tone.fartum@lantmannen.com](mailto:tone.fartum@lantmannen.com)  
<https://www.lantmannenunibake.no/>

170 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Lantmännen  
Unibake

## Ingredienser

Hvetemel, vann, salt, **hvetegluten**, gjær, melbehandlingsmiddel (E300), maltmel av bygg.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Bygg	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
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	1 021 kJ/ 241 kcal
Fett	1,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	47,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,40 g
Kostfiber	1,90 g
Protein	8,70 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	214688
EPD-nummer	5226881
GTIN	07315060146883
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.02.2019
Oppdatert dato	15.02.2019

## Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Stekes

Produktet stekes i forvarmet ovn ved 190°C i 8-10 minutter fra tint tilstand.