



FIBERBRØD GLUTENFRI

500 GRM

Fiberrikt brød med solsikke- og linfrø. Brødet er usøtet. Vekt: 500 g, og ca. 13 skiver pr. brød. Ferdig oppskåret. Kostfiberinnhold 6 %. Gluten-, laktose og melkefri.

Varenummer: 2742062 | EPD-nummer: 2742062 | GTIN: 07330242200047



INFORMASJONSEIER:

Jensen & Co AS

PRODUSENT:

Jensen & Co AS

VAREMERKE:

Fria

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

Tine.thorsas@jensenco.no
www.jensenco.no

18 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Fria

Ingredienser

Glutenfri hvetestivelse, vann, solsikkefrø (7%), fullkornsbokhveteblak, linfrø (4%), **glutenfri maltekstrakt (bygg)**, fortykningsmiddel (cellulosegummi, guarjernemel, xantangummi), gjær, sukkerroefiber, psylliumfrøskall, maltodekstrin (mais), rapsolje, maisstivelse, sirup (kun som næring for gjær), emulgatorer (lecitin [raps], mono- og diglycerider fra fettsyrer [veg.]), salt, aromaer. Kan inneholde spor av egg. Vær oppmerksom på at det alltid er informasjonen på forpakningen som gjelder.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **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	1 150 kJ/ 280 kcal
Fett	8,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	44,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,00 g
Kostfiber	9,00 g
Protein	3,00 g
Salt	2,25 g
Natrium	0,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	2742062
EPD-nummer	2742062
GTIN	07330242200047
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	29.05.2017
Oppdatert dato	23.01.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	300 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>