



KANELBOLLER GLUTENFRI

230 GRM

Favoritten til kaffen. Veldig gode, tradisjonelt bakte kanelboller med herlig kanelfyll. Kostfiberinnhold 4 %. Gluten-, laktose- og melkefri. Vekt: 230 g – 4 stk.

Varenummer: 2743748 | EPD-nummer: 2743748 | GTIN: 07330242200658



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, sukker, vegetabilsk fett (palme, raps, kokos), rapsolje, gjær, **glutenfri maltekstrakt (bygg)**, fortykningsmiddel (cellulosegummi, quarkjernemel, xantangummi), psylliumfrøskall, kanel, kardemomme, eplefiber, maltodekstrin (mais), emulgatorer, (lecitin [raps], mono- og diglycerider fra fettsyrer [veg.]), glukosesirup, modifisert stivelse, erterprotein, potetgranulat, maisstivelse, 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	1 350 kJ/ 320 kcal
Fett	8,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,90 g
Karbohydrat	58,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	19,00 g
Kostfiber	3,80 g
Protein	1,30 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	2743748
EPD-nummer	2743748
GTIN	07330242200658
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>