



## FRIA KANELSNURRER GLUTENFRI

280 GRM

Frias klassiske gifler med deilig kanelfyll. Når du raskt og enkelt vil ha en glutenfri kosestund. Våre glutenfrie kanelgifler er en herlig godbit som passer perfekt når du vil kose deg. Kanelgiflene våre er også fri for laktose og melkeprotein. Vekt: 280 g – 10 stk.

Varenummer: 2743755 | EPD-nummer: 2743755 | GTIN: 07330242200702



### INFORMASJONSEIER:

Jensen & Co AS

### PRODUSENT:

Jensen & Co AS

### VAREMERKE:

Fria

### Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

[Tine.thorsas@jensenco.no](mailto:Tine.thorsas@jensenco.no)

[www.jensenco.no](http://www.jensenco.no)

18 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Fria

## Ingredienser

Glutenfri hvetestivelse, sukker, vann, rapsolje, gjær, glutenfri maltestrakt (bygg), fortykningsmiddel (cellulosegummi, guarkjernemel, xantangummi), psylliumfrøskall, kanel, kardemomme, eplefiber, maltodekstrin (mais), emulgatorer (mono- og diglyserider av fettsyrer [veg.], lecitin [raps]), modifisert potetstivelse, glukosesirup, erteprotein, potetgranulat, maisstivelse, salt, aromaer.

## 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	1 500 kJ/ 360 kcal
Fett	10,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	62,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	24,00 g
Kostfiber	3,80 g
Protein	1,40 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	2743755
EPD-nummer	2743755
GTIN	07330242200702
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	29.05.2017
Oppdatert dato	14.03.2025

## 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>