



FINE MINIBAGUETTER GLUTENFRI

240 GRM

Fria fine glutenfrie minibaguetter er akkurat så herlig sprø som man vil ha dem, og et meget velkomment tilbehør til de fleste måltider. Frias minibaguetter er laktose- og melkeproteinfrie. Vekt: 240 g – 4 stk.

Varenummer: 2743433 | EPD-nummer: 2743433 | GTIN: 07330242200900



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, **glutenfri maltekstrakt (bygg)**, fortykningsmiddel (cellulosegummi, guar kjernemel, xantangummi), gjær, rapsolje, maltodekstrin (mais), sukker, psylliumfrøskall, erteprotein, emulgatorer (lecitin [raps], mono- og diglycerider fra fettsyrer [veg.]), 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	1 100 kJ/ 250 kcal
Fett	3,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	53,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,10 g
Kostfiber	4,20 g
Protein	1,60 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	2743433
EPD-nummer	2743433
GTIN	07330242200900
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>