



PØLSEBRØD GLUTENFRI

220 GRM

Ingen grillfest er komplett uten Frias glutenfrie pølsebrød. Våre glutenfrie pølsebrød er perfekte å ha i fryseren når du trenger noe raskt. Frias glutenfrie pølsebrød er ferdig skåret i siden. I tillegg fri for laktose og melkeprotein.

Varenummer: 2742203 | EPD-nummer: 2742203 | GTIN: 07330242200924



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)**, rapsolje, fortykningsmiddel (cellulosegummi, guar kjernemel, xantangummi), maltodekstrin (mais), gjær, psylliumfrøskall, erterprotein, sukker, 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
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●
Gluten		●

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	1 212 kJ/ 290 kcal
Fett	6,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	55,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	9,00 g
Kostfiber	5,00 g
Protein	1,00 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	2742203
EPD-nummer	2742203
GTIN	07330242200924
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	457 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>