



Grovt Surdeigsbrød Glutenfritt

Et grovt, glutenfritt surdeigsbrød bakt på surdeig av bokhvete og quinoa. Surdeigsbrødet er saftig, rikt på fiber og har dessuten lavt sukkerinnhold. Fria glutenfrie surdeigsbrød har høyt fiberinnhold, 11,5% Surdeigsbrødet er bakt med chia- og solsikkefrø som gjør det fiberrikt og saftig. Brødet leveres ferdigskåret.

Varenummer: 4932810 | EPD-nummer: 4932810 | GTIN: 07330242230105



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

Vann, tapiokastivelse, solsikkefrø 11%, maisstivelse, chiafrø 7%, sirup, tørket bokhvete og quinoa surdeig 4%, gjær, fortykningsmiddel: cellulosegummi, guarkjerner, xanthangummi, sukkerroefiber, rapsolje, epleekstrakt, salt, maltodextrin (mais), emulgeringsmiddel lecitin (raps), mono og diglyserider fra fettsyrer (veg), psylliumfrøskall, surhetsregulerende middel (epletsyre), aromaer

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	1 226 kJ/ 293 kcal
Fett	12,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	34,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,30 g
Kostfiber	11,50 g
Protein	5,70 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	4932810
EPD-nummer	4932810
GTIN	07330242230105
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	03.07.2018
Oppdatert dato	24.09.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	457 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	357 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Spiseklar

Tin og server.