



FRIA HAVRERUNDSTYKKER GLUTENFRI



270 GRM

Fria nøkkelhullmerkede, glutenfrie havrestykker er laget av bondebønnemel og solmodne epler. Bondebønnemel er et meget bra næringsmiddel med masse nyttige stoffer som vitaminer, mineraler, folsyre og antioksidanter. Våre havrestykker har et høyt fiberinnhold (9 %) og er laget med hele 38 % fullkorn. I tillegg er de usøtet, og gluten-, laktose- og melkefri. Vekt: 270 g – 4 stk.

Varenummer: 4583282 | EPD-nummer: 4583282 | GTIN: 07330242260133



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 fullkornshavreflak (13%), glutenfri maltekstrakt (bygg), fortykningsmidler (cellulosegummi, guargummi, xantangummi), maltodekstrin (mais), sirup (bare som gjærnæring), psylliumskall, gjær, rapsolje, maisstivelse, emulgatorer (lecithin [raps]), mono- og diglyserider av fettsyrer [veg.], salt, smakstilsetninger. Innhold av fullkorn 13%, tilsvarer 22% tørrvekt.

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	1 000 kJ/ 240 kcal
Fett	3,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	47,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,60 g
Protein	2,40 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossen brøddeig
Varenummer	4583282
EPD-nummer	4583282
GTIN	07330242260133
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>