



## Fria Rundstykker m/valmuefrø glutenfritt

Glutenfrie rundstykker med valmuefrø passer perfekt til frokost når du vil unne deg noe ekstra godt. Valmuefrø har en mild, nøtteaktig smak som passer veldig godt til å drysse over brød og ulike bakeprodukter. Gluten, laktose og melkeproteinfrie.

Varenummer: 5007356 | EPD-nummer: 5007356 | GTIN: 07330242760534



### 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

Hvetestivelse (under 0,3% protein), vann, modifisert mais- og tapiokastivelse, vegetabilsk margarin, sukker, gjær, fortykningsmiddel: tragant, frukt-, guar- og tarakjernemel, pektin og natriumkarboksy-metylcellulose, salt, sukkerroefiber, emulgeringsmiddel: **soyalecitin**, og E471, psylliumfrøskall, valmuefrø, aroma.

## 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	1 150 kJ/ 275 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	54,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,00 g
Kostfiber	5,00 g
Protein	1,00 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	5007356
EPD-nummer	5007356
GTIN	07330242760534
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	02.07.2018
Oppdatert dato	19.02.2025

## 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>

## Tilberedning

Spiseklar

Tin og server.