



Fria Grova glutenfri 500g

500 GRM

Grovt formbrød med linfrø, krydret lett med karve. Inneholder nyttige kostfiber. Godt å spise slik det er eller som en deilig toast. Vekt: 500 g, og ca. 13 skiver pr. brød. Ferdig oppskåret. Kostfiberinnhold 5 %. Gluten-, laktose og melkefri.

Varenummer: 5255229 | EPD-nummer: 5255229 | GTIN: 07330242824021



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, sirup, gjær, fortykningsmiddel(cellosegummi, guar gummi, xanthangummi), **glutenfri maltekstrakt (bygg)**, maisstivelse, maltodextrin (mais), rapsolje, sukkerroer fiber/sukkerofiber, linfrø (1,2%), psylliumfrøskall, salt, emulgeringsmiddel (lectin (raps)), mono- og diglycerider fra fettsyrer (veg.), karve, 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/ 260 kcal
Fett	3,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	52,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	7,70 g
Kostfiber	5,40 g
Protein	1,50 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	5255229
EPD-nummer	5255229
GTIN	07330242824021
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	29.05.2017
Oppdatert dato	10.05.2024

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>