



## Fria Havrebrød glutenfri 500g



500 KGM

Ren, glutenfri havre har mange gode egenskaper som passer inn i en glutenfri kost. Å tilføye havre i brødet øker mengden fullkorn, vitaminer og mineraler – samtidig som brødet får en fyldig, rund smak. Havrebrød er usøtet, nøkkelhullsmerket brød med høyt fiberinnhold (6 %) og bakt med hele 20 % fullkorn. Vekt: 500 g, og ca. 13 skiver pr. brød. Ferdig oppskåret. Gluten-, laktose og melkefri.

Varenummer: 4519591 | EPD-nummer: 6144950 | GTIN: 07330242824090



### 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

Vann , glutenfri hvetestivelse , glutenfri fullkorn havregryn (10 %) , modifisert mais og tapiokastivelse , gjær, sirup ( bare som gjær næringsstoff ) , fortykningsmidler (frukt , guar gummi , tara gum, pektin, cellulose gummi) , rapsolje, salt , sukker

## 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	970 kJ/ 230 kcal
Fett	3,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	45,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Kostfiber	6,00 g
Protein	2,00 g
Salt	1,00 g

\* av daglig referanse inntak

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	4519591
EPD-nummer	6144950
GTIN	07330242824090
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	29.05.2017
Oppdatert dato	10.05.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	-27 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	450 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>