



Fria Familiekneipp Glutenfri

En klassisk glutenfri kneipp bakt med surdeig – en stor familiefavoritt. Uten hele korn. Passer like bra til frokost som et tillegg til middagen. Kneippbrød er et allsidig brød bakt med surdeig på bokhvete og quinoa. Leveres ferdig skåret. Selvfølgelig er brødet fri for gluten, laktose og melkeprotein.

Varenummer: 4811337 | EPD-nummer: 5503859 | GTIN: 07330242876556



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 maltekstrakt (bygg), fortykningsmiddel (cellulosegummi, guarbjergmel, xantangummi), gjær, rapsolje, maltodekstrin (mais), eplefiber, tørket surdeig av bokhvete og quinoa (1.4%), psylliumfrøskall, sirup (kun som næring for gjær), emulgatorer (lecitin [raps], mono- og diglyserider fra fettsyrer [veg.]), maisstivelse, salt, 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	1 050 kJ/ 250 kcal
Fett	3,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	51,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,00 g
Protein	1,00 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	4811337
EPD-nummer	5503859
GTIN	07330242876556
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	03.07.2018
Oppdatert dato	14.03.2025

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.