



Spelt-Dinkel Knekkebrød Økologisk 900g



900g

Et økologisk knekkebrød bakt på våre eldste kornslag, spelt og bygg. Spelt, som også kalles dinkel, ble dyrket i de nordiske landene allerede i steinalderen. Inneholder mye mineraler og proteiner og gir en dyp og god smak. Passer bra med milde oster og posteier, samt sild, rogn, gravet fisk og laks i alle former. Det milde, men smakfulle speltknekkebrødet vil falle i smak hos de fleste. 12 cm og 22 g rundt knekkebrød.

Varenummer: 123636 | EPD-nummer: 5284625 | GTIN: 07331495005212

INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
PYRAMIDBAGERIET

VAREMERKE:
PYRAMIDBAGERIET

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no

3 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra
PYRAMIDBAGERIET**

Ingredienser

Stenmalt **fullkornsrugmel**, **spelt** **hvetemel**, **byggmel**, vann, gjær, salt.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Rug, Spelt, Bygg	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● 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	1 473 kJ/ 352 kcal
Fett	2,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	66,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Protein	9,20 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	123636
EPD-nummer	5284625
GTIN	07331495005212
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	27.06.2019
Oppdatert dato	02.08.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	8 grader (C)
Temperatur, max.	35 grader (C)
Holdbarhet, total	365 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>