



## BLÅBÆRMUFFINS GLUTEN OG MELKEFRI

1920 GRM

Blåbærmuffin Gluten og Laktosfri med litt hjemmelaget preg. Tin og server.

Varenummer: 1245 | EPD-nummer: 4169017 | GTIN: 07393697024101



**PRODUSENT:**  
Kristiania Gourmet

**VAREMERKE:**  
Grays Bakery

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[postmaster@kb-as.no](mailto:postmaster@kb-as.no)  
[kristianiegourmet.no/](http://kristianiegourmet.no/)

**24 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Grays Bakery**

## Ingredienser

Vann, sukker, rismel, rapsolje, blåbær, hel **eggspulver**, glukosesirup, fortykningsmiddel ( moifisert potetstivelse), bakepulver ( E450i, E500ii), stabiliseringsmiddel (E464, E466, E412, E415), emulgeringsmiddel (E475(vegetabilsk fett), E481 (vegetabilsk fett)), modifisert maisstivelse, salt, fortykningsmiddel ( E440), fruktsukker, bakepulver ( E450, E500, maisstivelse), surhetsregulerende middel (E330), konserveringsmiddel (E202), aroma 9,5 %blåbær fra EU

## Allergener

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

● 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	1 450 kJ/ 350 kcal
Fett	18,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,60 g
Karbohydrat	45,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	27,00 g
Protein	2,70 g
Salt	0,81 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	1245
EPD-nummer	4169017
GTIN	07393697024101
GTIN2	27393697024105
GTIN3	27393697024105
Opprettet dato	17.11.2014
Oppdatert dato	27.05.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	300 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	100 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

## Tilberedning

Spiseklar	Holbarhet etter tining 4-5 dager i kjøledisk 2-3 dager på disk under lokk. 1-2 dager på disk uten lokk dvs utildekket.
-----------	--

## GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Brød-/bakeprodukter
Klasse	Brød