



Speltflak Økologisk Frokostblanding



Speltflak blir produsert av spelt som tørkes på en forsiktig, naturlig og tradisjonell måte. De blir ikke ekstrudert, og beholder gode egenskaper. Speltflakene er knasende sprø, og gir en god og sunn matopplevelse. De egner seg godt alene eksempelvis med melk, og er perfekte til å blande med noen av våre Frokost-, Crunchy- eller Müsli-produkter. På denne måten bidrar Speltflak til en velsmakende og godt balansert frokost.

Varenummer: 120652 | EPD-nummer: 4862249 | GTIN: 09120043210745



PRODUSENT:
Philipp Loicht Organic Food
GmbH

VAREMERKE:
Kjøkkenhagen

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 950 70 929

POP@BioKing.no

www.bioking.at

8 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra Kjøkkenhagen**

Ingredienser

Speltflak, emulgator solsikkelecitin.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Soya og Sesamfrø**

- 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	1 521 kJ/ 360 kcal
Fett	2,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	68,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	12,00 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Østerrike
Opphavsland	Østerrike
Varegruppe	Bearbeidede frokostblandinger
Varenummer	120652
EPD-nummer	4862249
GTIN	09120043210745
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	25.04.2018
Oppdatert dato	02.05.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	