



## Havrebrødbase sekk 25 kg



Basen inneholder ca. 52% havre, som gir ca. 18% havre i det ferdige brødet. Havre bidrar til et velsmakende saftig og mykt brød. Skjæres i skiver uten å smule eller falle fra hverandre. Havrebrød har en GROVHETSPROSENT på 65, og er dermed klassifisert som GROVT. Ved å følge vedlagt resept tilfredsstiller det ferdige brødet kravene til Nøkkelhullsmerket.

Varenummer: 26825 | EPD-nummer: 6287130 | GTIN: 17048750268257



**PRODUSENT:**  
Pals AS

**VAREMERKE:**  
Pals

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

[richard.raanaas@pals.no](mailto:richard.raanaas@pals.no)  
[www.pals.no](http://www.pals.no)

**245 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Pals**

## Ingredienser

Hel **havremarv**, **havregryn**, **hvetekli**, **havremel**, solsikkekjerner, **byggmel**, maltede **hveteflak**, **hvetemel**, **hvetegluten**, **mysepulver (melk)**, tørket surdeig av **rugmel**, **hvetemel**, **laktose (melk)**, røstet **byggmalt**, solsikkeolje, surhetsregulerende middel (E330, E263), melbehandlingsmiddel E300, enzym (alfa-amylase, amyloglukosidase, glukose oksidase, xylanase).

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, Hvete, Rug, Bygg	●	
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	1 572 kJ/ 376 kcal
Fett	10,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,40 g
Karbohydrat	47,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,60 g
Kostfiber	15,00 g
Protein	16,10 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	26825
EPD-nummer	6287130
GTIN	17048750268257
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.11.2015
Oppdatert dato	31.05.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>