



Assorterte bagels 45 stykk

Amerikansk spesialitet, Bagels er spesiell fordi den blir kokt i vann før den blir stekt. Dens unike konsistens gjør den til en smaksopplevelse. Leveres lettstekt og trenger bare ca. 4-5 minutter i ovnen eller et minutt i toaster.

Varenummer: 81704 | EPD-nummer: 6888259 | GTIN: 17048750817042

**BAKER
HANSEN**
1861

INFORMASJONSEIER:
Pals AS

PRODUSENT:
Baker Hansen

VAREMERKE:
Baker Hansen

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

richard.raanaas@pals.no
www.bakerhansen.no/

1 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Baker Hansen

Ingredienser

Plain: **hvetemel**, vann, gjær, sukker, maltmel av **hvete** og **bygg**, salt, emulgator (E 472e), enzym. Sesam: **hvetemel**, vann, gjær, sukker, maltmel av **hvete** og **bygg**, salt, emulgator (E 472e), melbehandlingsmiddel (askorbinsyre, E 920), enzym, **sesamfrø**
4-korn: **hvetemel**, vann, gjær, sukker, maltmel av **hvete** og **bygg**, salt, emulgator (E 472e), enzym, linfrø, **sesamfrø**, solsikkekjerner, **havregryn**, maltet **hvete**

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Bygg, Hvete, Havre	●	
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	1 050 kJ/ 250 kcal
Fett	1,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	48,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,50 g
Protein	9,50 g
Salt	0,57 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Ophavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	81704
EPD-nummer	6888259
GTIN	17048750817042
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.11.2015
Oppdatert dato	23.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	180 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>