



Taglio Roman Style Pizabunn 500g, 12pk

Kongen av pizzabunner! Romansk pizzabunn som er bakt med tradisjon og gode råvarer i fokus.

Varenummer: 13120 | EPD-nummer: 5659958 | GTIN: 17090032311069



PRODUSENT:
Danora AS

VAREMERKE:
DANORA

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 231 31 800
danora@danora.no
www.danora.no/

**95 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra DANORA**

Ingredienser

HVETEMEL, vann, olivenolje, salt, **HVETESURDEIG**, **HVETEGLUTEN**, gjær, emulgator (E472e), druesukker, maltet **HVETEMEL**, rapsolje, enzymer.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	870 kJ/ 207 kcal
Fett	2,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	37,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,30 g
Protein	6,80 g
Salt	1,50 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	
Varenummer	13120
EPD-nummer	5659958
GTIN	17090032311069
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	16.01.2023
Oppdatert dato	16.01.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 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)	1 dager

Tilberedning

Varmebehandles

La pizzabunnen tine i cirka 30 minutter i romtemperatur. Pynt med ønsket topping. NB! vær litt forsiktig med fyll som inneholder mye fuktighet da det påvirker sprøheten i pizzabunnen. Stek pizzaen til den er crispy. Temperatur og steketid er avhengig av type ovn. Ta kontakt for info. Tips! ta på litt olivenolje før stekning for et ekstra flott utseende.