



OSTEFLUTE 100G



Halal – næringsmiddel tilpasset islamske diettregler

32 stk

Osteflute er egentlig en god gammel klassiker. Ostefluten er sambakt, lette og luftige toppet med ost! Kan spises som den er eller brukes som kuvertbrød eller som påsmurt! Norskprodusert!

Varenummer: 3174927 | EPD-nummer: 3174927 | GTIN: 27035620059081



PRODUSENT:
Unil AS

VAREMERKE:
UNIL+

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unil.no

837 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra UNIL+

Ingredienser

Hvetemel, vann, ost 7,7 %, rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, gjær, maltekstrakt av bygg, sukker, surdeig av hvete, salt, vegetabilsk emulgator (E472e, E471), smøraroma, enzymer, melbehandlingsmiddel E300. Kan inneholde spor av soya, egg, nøtter og sesamfrø.

Allergen- ingredienser: **HVETEMEL, MELK, BYGG, HVETE, OST, HVETEMEL**

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Havre, Rug, Spelt), Nøtter (Hassel nøtter, Mandel), Egg, 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	1 277 kJ/ 305 kcal
Fett	7,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,10 g
Karbohydrat	46,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,00 g
Kostfiber	2,40 g
Protein	10,30 g
Salt	0,92 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	3174927
EPD-nummer	3174927
GTIN	27035620059081
GTIN2	27035620059081
GTIN3	47035620074316
Opprettet dato	09.01.2025
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-23 grader (C)
Holdbarhet, total	270 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)	<i>Ikke oppgitt</i>