



BAGUETTE FITNESS 165G

40 stk

Fitness halvbaguette er en smaksrik baguette med solsikkefrø, sesamfrø, linfrø, bokhvete og hvetekli. Bakt med surdeig for ekstra smak. Ca 28cm med 2 snitt.

Varenummer: 3231420 | EPD-nummer: 3231420 | GTIN: 27035620070550



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, solsikkefrø, gluten, sesamfrø, brune linfrø, soya, bokhvete, hvetekli, gjær, jodsalt (salt, kaliumjodat), surdeig av hvete, røstet malthvetemel, dekstrose, antioksidant E300, melbehandlingsmiddel (L-cysteine). Kan inneholde spor av melk. Allergen- ingredienser: **HVETEMEL, GLUTEN, SESAMFRØ, SOYA, HVETEKLI, HVETE, HVETEMEL, MELK**

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Gluten (Bygg, Spelt, Rug, Havre) og Melk**

● 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	1 203 kJ/ 286 kcal
Fett	7,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,80 g
Karbohydrat	40,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
- Stivelse	39,10 g
Kostfiber	4,80 g
Protein	12,50 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Frossen brøddeig
Varenummer	3231420
EPD-nummer	3231420
GTIN	27035620070550
GTIN2	27035620070550
GTIN3	47035620087903
Opprettet dato	07.01.2025
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

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