

# Gluteeniton Gourmet-näkkileipä Auringonkukansiemen & Kvinoa



Hemmottelua gluteenitonta ruokavaliota noudattaville – tai aivan kenelle vain. Auringonkukansiemeniä, kauraa ja kvinoa sisältävä herkuttelunäkkileipä sopii syötäväksi sellaisenaan, mutta se toimii myös esimerkiksi krutonkeina salaateissa tai murennettuna myslin tapaan jogurtti- ym. välipaloissa ja jälkiruoissa.

## Kuivatuote

**Tuotenumero:** 0995

**Myyntierä:** 14 pss x 190 g/ltk, 8 viipaletta/pss, 84 ltk/lava

**Ainesosat:** Gluteeniton KAURArnyi, auringonkukansiemen (23,5 %), SEESAMINsiemen, pellavansiemen, maissijauho, rapsiöljy, kvinoajauho (3 %), vesi, perunakuitu, suola.

**Allergiaa aiheuttavat ainesosat:** Ilmoitettu KOROSTETUSTI ainesosaluettelossa. Saattaa sisältää soijaa.

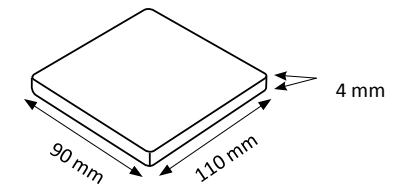
**Erityisruokavaliot:** Maidoton, laktoositon, kananmunaton, pähkinätön, gluteeniton, lisäaineeton, runsaskuituinen, palmuöljytön.

**Säilytys:** Kuivassa ja huoneenlämmössä (n. 20 °C) 9 kk valmistuspäivämäärästä.

## Ravintoarvot / 100 g:

Energia	2203 kJ / 529 kcal
Rasvat	33,5 g
josta tyydyttynyttä	4,0 g
Hiilihydraatit	33,3 g
josta sokereita	1,8 g
Ravintokuitu	10,3 g
Proteiini	18,5 g
Suola	0,8 g

## Mitat:



**Alkuperämaa:** Norja

**Ean-koodi me:**



**Ean-koodi pss:**



Oikeudet muutoksiin pidätetään.



- Hyllytettävä myyntierä (1 krs, 2 feissä).
- Pahvidisplayt esillelaittoon ja massojen rakentamiseen.

## Trendikkäät ja terveelliset Gourmet-näkkileivät

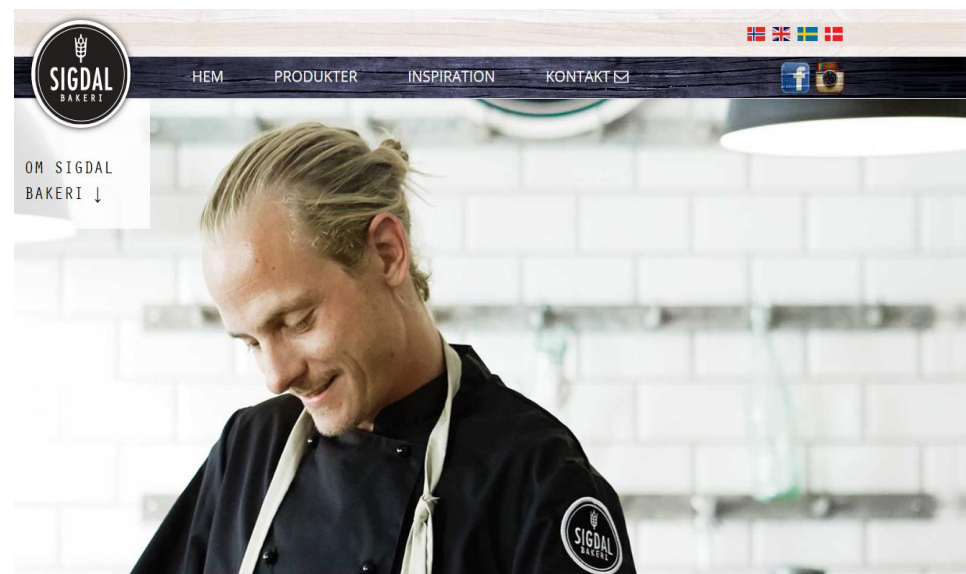
Premium-näkkileivistä on tullut varsin trendikäs ilmiö meillä ja maailmalla. Ennen kaikkea nostetta on entistä terveellisemmille, runsaasti siemeniä ja jyviä sisältäville tuotteille, jotka tarjoavat herkullista vaihtelua perinteisten näkkileipien valikoimaan.

Europicnicin Gourmet näkkileivät sisältävät:

- runsaasti kuitua (10–17 %)
- paljon siemeniä (46–47 %)
- täysjyvää (100 % jauhoista)
- paljon proteiinia (118–20 %)
- vähemmän hiilihydraatteja (32–34 %)

Lisäksi ne ovat laktoosittomia, lisäaineettomia ja poikkeuksellisen maukkaita. Napostelee, dippaa tai nauti erilaisten päällisten kanssa välipalana.

**Katso uudenlaiset raikkaat käyttövinkit: [www.sigdalbakeri.no/fi](http://www.sigdalbakeri.no/fi)**  
Kehitetty yhteistyössä Ravintola Noman kokin kanssa!



Oikeudet muutoksiin pidätetään.