

Focaccia

Gjelder for: Servicedivisjon/Mat- og ernæringsavdeling/Mat- og ernæringsavdeling - felles
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 10.03.2026

Focaccia, 800g

Ingredienser:

Nærbakst: Hvetemel, vann, olivenolje, salt, manitoba surdeig (hvetemel, vann, gjær), potetgranulat (poteter, solsikkeolje, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer E471), stabilisator (difosfater E450), antioksidant (askorbinsyreester av fettsyrer E304, askorbinsyre E300, natriumdisulfitt E223), surhetsregulerende middel (sitronsyre E330)), gjær.
Dekorasjon: Havsalt og rosmarin.

Energi pr. 100g: 1223 kJ, 292 kcal, fett 9,6g -hvorav mettede fettsyrer 1,4g, karbohydrat 42,5g -hvorav sukkerarter 0,5g, protein 8,4g, salt 1,8g.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0,0g

For laktoseredusert kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.

KAN SPISES AV: DIA, LAKTOSEFRI, MELKEFRI, VEGETAR, VEGAN.

Allergener	Ja	Nei
Gluten	x	
Skalldyr		x
Egg		x
Fisk		x
Nøtter		x
Peanøtter		x
Soya		x
Melk		x
Selleri		x
Sennep		x
Sesamfrø		x
Lupin		x
Svoveldioksid/sulfitt		x
Bløtdyr		x

Lagring:

Romtemperatur, se også "Bruk".

Holdbarhet:

Se etikett.

Bruk:

Leveres fersk, serveres som den er.

Deles i 3 like deler:

1. En del til "dagens" suppe
2. En del på benken til neste dag.
3. Siste del fryses - tines i romtemperatur og serveres som den er.

Focaccia til overs etter lunsj settes i en boks ved brødet, så blir det spist senere samme dag.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.