

Pepparkaksdeg

500 gram



Skogaholm
pepparkaksdeg



Änglamark Ekologisk
pepparkaksdeg



Nyåkers
pepparkaksdeg



Fria Glutenfri
pepparkaksdeg



Gille
pepparkaksdeg



Ikea Vintersaga
pepparkaksdeg

Konsumentkontakt	skogaholm.se	coop.se	nyakers.com	fria.se	gille.com	ikea.com
Cirkapris per förpackning (kr)	20	23	23	40	20	20

PRODUKTINFORMATION

Tillsatser och aromer	E471 (emulgeringsmedel), E330 (antioxidationsmedel), E500 (bakpulver), aromämne (smak av smör)	E500 (bakpulver)	E500 (bakpulver) E471, E475 (emulgeringsmedel) E304, E330 (antioxidationsmedel) arom, A- och D-vitamin.	(bakpulver), E466, E412, E415 (förtjockningsmedel), E471, E322 (emulgeringsmedel), arom	E500 (bakpulver), E471 (emulgeringsmedel), E330 (antioxidant), E202 (konserveringsmedel)	E500 (bakpulver), E471 (emulgeringsmedel)
Typ av olja	Palm och raps	Palm	Palm, raps, kokos, shea	Palm, raps, kokos	Palm, raps, shea	Palm, shea, raps, kokos
Kryddor	Kanel, ingefära, kryddnejlika	Kanel, ingära, nejlika	Kanel, ingefära, nejlika	Kanel, ingefära, nejlika, kardemumma	Kanel, ingefära, nejlika	Kanel, ingefära, nejlika
Allergivarning	–	Kan innehålla spår av mandel, soja, ägg och mjölk	Gluten	Kan innehålla spår av ägg	Kan innehålla spår av mandel, ägg och mjölk. Bageriet hanterat även soja och havre (gluten).	–

DEKLARERAT NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Kalorier (kcal)	390	390	400	374	496	425
Fetthalt (gram)	15	13	12	14	16,8	20
Kolhydrater (gram)	59	62	67	60	73	56
– varav socker (gram)	27	31	30	26	35,5	27

OMDÖME FRÅN 1 TILL 5 DÄR 5 ÄR BÄST

Knådning och kavling	3	4	4	5	3	3
Utseende	5	4	4	3	3	3
Smak	5	4	3	2	3	2

TOTALBETYG	4,3	4,0	3,7	3,3	3,0	2,7
------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Kommentar	Bäst smak och finast efter gräddning. Aningen svår att kavla ut. Ingen allergivarning.	God smak och fin färg efter gräddning. Enligt Coop kommer palmoljan från hållbar produktion. Högre sockerhalt.	Fin färg efter gräddning och okej smak. Kan förvaras i rumstemperatur, men innehåller mycket tillsatser.	Gluten-, laktos och mjölkproteinfri deg som är lätt att kavla. Men tam i smaken och innehåller många tillsatser. Klart dyrast.	Relativt lättarbetad deg med okej smak. Tråkig ljus färg efter gräddning. Högst sockerhalt.	Tam i smaken och klart högst fetthalt. Lätt att kavla ut och fin färg efter gräddning. Ingen allergivarning.
-----------	--	--	--	--	---	--