



GROVBAKST 10x1kg



1000 GRM

Grovbakstmel er et basisprodukt med flere bruksområder. Grovbakstmel er et produkt som er sammensatt av siktet hvetemel, sammalt hvete og sammalt rug. Produktet inneholder ingen andre ingredienser og er ment som en basis for baking av grov bakst. Det er et barnevennlig produkt – og inneholder ingen hele korn. Eksempler på bruksområder for Grovbakst: Gjærbakst (brød og rundstykker) Grov pizzabunn

Varenummer: 550101 | EPD-nummer: 481457 | GTIN: 07020650116107



INFORMASJONSEIER:
Norgesmøllene AS

PRODUSENT:
Norgesmøllene AS

VAREMERKE:
MØLLERENS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 952 58 782
elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no

102 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra MØLLERENS

Ingredienser

Siktet **HVETEMEL**, sammalt **HVETE** grov og sammalt **RUG** grov.

Allergener

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

● 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	1 394 kJ/ 329 kcal
Fett	2,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	62,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,90 g
Kostfiber	7,40 g
Protein	11,20 g (34% *)
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	550101
EPD-nummer	481457
GTIN	07020650116107
GTIN2	07020650117104
GTIN3	07020659501010
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	02.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 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>

