



## Bakemel 1x25kg

25000 GRM

Siktet bakemel er ett mel med god eltetoleranse og baker roligere enn vanlig hvetemel. Melet er godt egnet til all slags bakst og gir deg en hel del mer kontroll på baksten enn vanlig mel.

Varenummer: 501125 | EPD-nummer: 2812188 | GTIN: 07020655011254



**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](mailto:elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no)

**102 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra MØLLERENS**

## Ingredienser

Sammensatt av europeisk høst- og vår **HVETE**

## 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	1 450 kJ/ 342 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
- Flerumettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	68,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Kostfiber	2,90 g
Protein	11,00 g (33% *)
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	501125
EPD-nummer	2812188
GTIN	07020655011254
GTIN2	07020659011250
GTIN3	07020659011250
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	15.02.2017

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	545 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>