



## SPELTMEI, siktet 10x1kg

1000 GRM

Spelt er den hvetesorten som regnes som urhveten eller stamfaren til dagens hvetesorter, den ble dyrket allerede 5-6000 år f.kr. Speltmelet har et høyere innhold av vitaminer og mineraler enn vanlig hvetemel. Dette skyldes at speltkornets frøhvite inneholder mikronæringsstoffer. Jerninnholdet er høyere i speltmel. Vær oppmerksom på at siktet Speltmel tåler mindre elting enn siktet Hvetemel pga. glutenet i melet.

Varenummer: 502531 | EPD-nummer: 613810 | GTIN: 07020655025329



**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

SPELTMEI

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Spelt	●	
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	1 489 kJ/ 352 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
- Enumettede fettsyrer	0,60 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	2,40 g
Karbohydrat	64,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,80 g
Kostfiber	2,80 g
Protein	12,90 g (39% *)
Salt	0,02 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	502531
EPD-nummer	613810
GTIN	07020655025329
GTIN2	07020655025312
GTIN3	07020659025318
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	02.02.2017

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 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>

