



PIZZAMEL 1x10kg

10000 GRM

• gir stabile deiger • robust mel som tåler elting og lange liggetider • bedre vannopptak • gir luftig og sprø pizzabunn

Varenummer: 505010 | EPD-nummer: 2936136 | GTIN: 07020655050109



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**

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	1 349 kJ/ 318 kcal
Fett	1,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
- Flerumettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	62,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	3,80 g
Protein	11,40 g (35% *)
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	505010
EPD-nummer	2936136
GTIN	07020655050109
GTIN2	07020659050105
GTIN3	07020659050105
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	15.02.2017

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>