



HVETE HELKORN 1x25kg

25000 GRM

Dette er hele hvetekorn, som er delvis knust. Hvete helkorn må bløtlegges for å unngå harde korn i den ferdige baksten. Brukes vanligvis i gjærbakst der det er ønskelig med høyere andel hele korn i det ferdige produktet.

Varenummer: 515025 | EPD-nummer: 2812006 | GTIN: 07020655150250



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

Helkorn av **HVETE**. Sammensatt av europeisk vår- og høst **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	1 372 kJ/ 325 kcal
Fett	2,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Flerumettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	58,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,20 g
Kostfiber	10,70 g
Protein	11,60 g (35% *)
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	515025
EPD-nummer	2812006
GTIN	07020655150250
GTIN2	07020659150256
GTIN3	07020659150256
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>