



## FIBRA HVETEMEL, boks 10x1kg

1000 GRM

Fibra fullkornsmel er et ekstra finmalt sammalt mel, som er utviklet for å ha et sunnere, mer fiberrikt alternativ til siktet hvetemel. Møllerens Fibras Fullkornshvetemel er 100 % grovt, som sammalt mel. Det er lettere å bake med og malt så fint at det kan brukes i supper, sauser og finbakst. I prosessen er det også valgt spesielle kornkvaliteter som skal gi et best mulig bakeresultat. Ved å bruke det i stedet for hvetemel, vil du øke ditt fiberinntak. Et fiberrikt kosthold er med på å holde magen i form, og gir i tillegg en bedre metthetsfølelse.

Varenummer: 516003 | EPD-nummer: 4068052 | GTIN: 07020655160044



**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

**HVETEMEL** av hele korn. Askorbinsyre er tilsatt som melbehandlingsmiddel. 100% grovt.

## 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	1 538 kJ/ 375 kcal
Fett	2,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Flerumettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	68,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,50 g
Kostfiber	12,80 g
Protein	12,70 g (38% *)
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	516003
EPD-nummer	4068052
GTIN	07020655160044
GTIN2	07020655160037
GTIN3	07020659160033
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>