



Fibra Fullkornshvetemel 2kg

2000 g

Fibra fullkornsmel er et ekstra finmalt sammalt mel, som er utviklet for å ha et sunnere, mer fiberrikt alternativ til siktet hvetemel. Møllerens Fibra 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: 516006 | EPD-nummer: 4352266 | GTIN: 07020655160075



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

HVETEMEL av hele korn, askorbinsyre

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	1 376 kJ/ 326 kcal
Fett	2,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,40 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	60,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,20 g
Kostfiber	11,30 g
Protein	11,20 g (34% *)
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	516006
EPD-nummer	4352266
GTIN	07020655160075
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.09.2015
Oppdatert dato	15.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	20 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>

