



RUGMEL, siktet 1x25kg

25000 GRM

Rugmel siktet egner seg godt som ingrediens i gjærbakst. Melet har en god aroma og gjør brødet smakfullt og saftig. Rugmel har ingen bakeevne i seg selv, og bør derfor brukes sammen med siktet hvetemel.

Varenummer: 530125 | EPD-nummer: 2816866 | GTIN: 07020655301256



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

Europeisk RUG

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Rug	●	
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	1 406 kJ/ 332 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Flerumettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	68,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,30 g
Kostfiber	6,70 g
Protein	7,00 g (21% *)
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	530125
EPD-nummer	2816866
GTIN	07020655301256
GTIN2	07020659301252
GTIN3	07020659301252
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	15.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 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>