



Rug, sammalt fin 1x25kg

25000 GRM

Rug sammalt fin egner seg til grov gjærbakst, særlig hvor man ønsker høyt fiberinnhold uten grove partikler. Eksempler på bruksområder for Sammalt rug fint: Gjærbakst (spesielt grovt brød og rundstykker) Grov pizzabunn Flatbrød og knekkebrød

Varenummer: 531025 | EPD-nummer: 2816874 | GTIN: 07020655310258



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

Sammensatt av europeisk **RUGKORN**. (inneholder 100% av kornets bestanddeler).

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	1 382 kJ/ 327 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Flerumettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	61,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,10 g
Kostfiber	12,90 g
Protein	8,40 g (25% *)
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	531025
EPD-nummer	2816874
GTIN	07020655310258
GTIN2	07020659310254
GTIN3	07020659310254
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>