

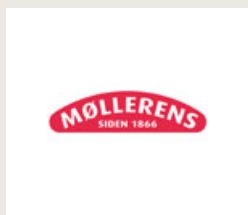


Fullkornblanding 1x25kg

25000 GRM

Til baking av Dr. Lindberg's Fullkornbrød, etter spesifikk oppskrift godkjent av Dr Fedon Lindberg. Se eget oppskriftsark. (NB! Brødene utvikler seg lite i ovnen). Som dekor på brødene skal sesamfrø brukes. Det skal benyttes egne Dr Lindbergs brødposer til disse brødene, med full næringsverdi-deklarasjon.

Varenummer: 551074 | EPD-nummer: 2843860 | GTIN: 07020655510740



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

Sammalt **HVETE**, **BYGGMEL**, **SOYAFLAK**, sammalt **RUG**, linfrø, **SOYAPROTEIN**, høy-amylose maisstivelse, solsikkekjerner, salt, **SESAMFRØ**, tørket surdeig av **RUG**, kostfiber (psylliumfrøskall).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Rug, Bygg	●	
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	1 471 kJ/ 351 kcal
Fett	9,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
- Flerumettede fettsyrer	5,90 g
Karbohydrat	39,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	16,30 g
Protein	18,50 g (56% *)
Salt	1,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	551074
EPD-nummer	2843860
GTIN	07020655510740
GTIN2	07020659510746
GTIN3	07020659510746
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	15.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	270 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>