



KAKEMIKS BASIS 3x3kg

3000 GRM

Kakemiksen kan brukes til å lage nesten alle typer kaker eller muffins. Basisoppskriften gir en lys kake med mild smak av vanilje. Man kan tilsettes nesten alle typer væske, nøtter, frukt, grønnsaker, kakao, krydder eller sjokolade. Slik lages et utall av forskjellige kaker av samme kakemiks. Kakemiksen er med i en inspirasjonsbrosjyre, se <http://www.mollerens.no/Storhusholdning/Forsidesaker/Inspirasjon-til-bakeglede/>

Varenummer: 552132 | EPD-nummer: 2935310 | GTIN: 07020655521333



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

Sukker, **HVETEMEL**, **HVETESTIVELSE**, hevemiddel (E450, E500 og E341), vaniljesukker (melis, **HVETESTIVELSE** og vanillin), salt og fortykningsmiddel (E415).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter**

- 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	1 541 kJ/ 363 kcal
Fett	0,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
- Flerumettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	82,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	50,20 g
Kostfiber	1,30 g
Protein	5,30 g (16% *)
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	552132
EPD-nummer	2935310
GTIN	07020655521333
GTIN2	07020655521326
GTIN3	07020659521322
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	01.07.2015

Oppbevaring

Temperatur, min	0 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>