



Familiebrød 10x1kg



1000 g

Nå kan du bake det daglige brød med innhold av D-vitamin og kalsium! Med Møllerens Familiebrød har du en praktisk brødmiks som gir 2 grove og velsmakende brød. Rik på D-vitamin og en kilde til kalsium. D-vitamin og kalsium bidrar til å bevare skjelettet. Å spise sunt og variert kombinert med fysisk aktivitet anbefales for en god helse. Tre brødsiver om dagen med Møllerens Familiebrød dekker 2/3 av dagsbehovet for D-vitamin og 1/5 av dagsbehovet for kalsium

Varenummer: 552533 | EPD-nummer: 4520318 | GTIN: 07020655525348



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

Vann, **FULLKORNSHVETEMEL**, **HVETEMEL**, **HAVREGRYN**, **HVETEKLI**, solsikkerkjerner, vitamin D gjær*, salt, marine alger, koriander, rapsolje, enzymer (alfa amylase), ascorbinsyre. *Gjærmengden i brødblandingen er for liten til å gi heveeffekt.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, 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	951 kJ/ 225 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,50 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	41,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	6,00 g
Protein	7,60 g (23% *)
Salt	0,90 g
Vitamin D	3,00 µg
Kalsium	120,00 g

* av daglig referanse inntak

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Bakeblandinger
Varenummer	552533
EPD-nummer	4520318
GTIN	0702065525348
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	02.05.2016
Oppdatert dato	15.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	22 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	170 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

