



## Mormors Grovbrødbase 25kg



Mormors grovbrødbase har et høyt innhold av kostfiber (8%) og tørket surdeig av rugmel, samt malt og sirup som gir brødet en særegen god aroma. Alt dette gjør brødet spesielt saftig, mykt, holdbart og velsmakende. Inneholder både havre-, hvete- og byggmel. Til tross for det høye innhold av fiber og andre grove ingredienser, er brødet meget holdbart. Ca. 50% av total tørrstoffmengde består av sammalt mel, hele korn og frøkjerner. Mormors Grovbrød har en GROVHETSPROSENT på 57, og er dermed klassifisert som GROVT. Ved å følge vedlagt resept tilfredsstiller det ferdige brødet kravene til Nøkkelhullsmerket.

Varenummer: 30225 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750302258



**PRODUSENT:**  
Pals AS

**VAREMERKE:**  
Pals

Vil du vite mer om produktet?  
Ta kontakt på:

[www.pals.no](http://www.pals.no)

520 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Pals

## Ingredienser

Maltede **HAVRE**flak, maltede **HVETE**flak, solsikkekjerner, **BYGG**mel, **HVETEGLUTEN**, salt, røstet **BYGG**malt, **HVETE**kli, yoghurtpulver (**MELK**), tørket surdeig av **RUG**mel, **mysepulver (MELK)**.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, 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	1 552 kJ/ 371 kcal
Fett	13,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	47,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	6,80 g
Kostfiber	8,70 g
Protein	18,60 g (56% *)
Salt	4,81 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	30225
EPD-nummer	
GTIN	17048750302258
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.11.2015
Oppdatert dato	30.11.2015

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	0 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>