



## Hvetegluten, sekk 25 kg

Gluten er naturlige proteiner fra hvetemel. Kan brukes i alle brødtyper, forbedrer deigegenskapene og hindrer deigen i å synke sammen under heveprosessen. Gluten øker vannbindingsevnen, volum og produktets holdbarhet forbedres. Produktet er ikke løselig i vann.

Varenummer: 34060 | EPD-nummer: | GTIN: 03497112100013



**PRODUSENT:**  
Idun Industri AS

**VAREMERKE:**  
Idun Industri

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 220 94 848  
[kundeservice@idun.no](mailto:kundeservice@idun.no)  
[www.idun.no/](http://www.idun.no/)

**199 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Idun Industri**

## Ingredienser

HVETEGLUTEN

## Allergener

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

● 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	1 734,00 g/ 409,00 g
Fett	5,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
- Enumettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	10,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
- Stivelse	8,70 g
Protein	80,90 g
Salt	0,20 g
Vann	3,80 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Ophavsland	Belgia
Varegruppe	
Varenummer	34060
EPD-nummer	
GTIN	03497112100013
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.02.2015
Oppdatert dato	10.12.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

