



## Durumhvetemel fin sekk 12,5 kg

Bruksområde Til baking av italienske brødtyper. Egenskaper Fint durumhvetemel. Italiensk type.

Varenummer: 23212 | EPD-nummer: | GTIN: 05701075105700

	<p><b>INFORMASJONSEIER:</b> Pals AS</p> <p><b>PRODUSENT:</b> Valsemøllen</p> <p><b>VAREMERKE:</b> Tosca Farina</p>	<p><b>Vil du vite mer om produktet?</b> Ta kontakt på:</p> <p><a href="mailto:richard.raanaas@pals.no">richard.raanaas@pals.no</a> <a href="http://www.valsemollen.com/">www.valsemollen.com/</a></p>	<p><b>2 produkter i databasen</b></p> <p><a href="#">Se flere produkter fra Tosca Farina</a></p>
---	--	---	--

## Ingredienser

Durumhvetemel.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten 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	1 458 kJ/ 349 kcal
Fett	1,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	67,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	12,20 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Baketilbehør
Varenummer	23212
EPD-nummer	
GTIN	05701075105700
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	03.09.2016
Oppdatert dato	12.04.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>