



Hvetemel Siktet 4x2kg Møllerens

8000 GRM

Siktet hvetemel er vårt mest anvendte bakemel. Siktet hvetemel er et rent hveteprodukt. Det er kjernen i hvetekorn som er finmalt. Siktet hvetemel er vårt mest anvendte bakemel. Det er "grunnstenen" i de fleste gjærbackster. Hvetemel har evne til å danne glutennettverk som gjør at baksten hever seg og blir luftig og fin.

Varenummer: 500102 | EPD-nummer: 544346 | GTIN: 07020650110808



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

75 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra MØLLERENS

Ingredienser

Siktet mel av **HVETE**, melbehandlingmiddel (ascorbinsyre)

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	1 433 kJ/ 338 kcal
Fett	1,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
- Enumettede fettsyrer	0,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	67,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,70 g
Kostfiber	3,60 g
Protein	11,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	500102
EPD-nummer	544346
GTIN	07020650110808
GTIN2	07020659001022
GTIN3	07020659001022
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	30.03.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	545 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	