

Hvetemel sammalt finmalt, 10x1kg

1 kg

Perfekt til grove brødtyper, rundstykker og knekkebrød Hvetemel sammalt finmalt er et rent hvete produkt. Her benytter vi hele hvetekorn hvor både skall/kli og kjerne er med når vi maler dette til fint mel. Dette gir et grovere hveteprodukt enn siktet hvetemel hvor bare kjernen på kornet benyttes. Norgesmøllene Hvetemel sammalt finmalt kan du blant annet bruke i grove brødtyper og rundstykker, flatbrød og knekkebrød.

Varenummer: 510101 | EPD-nummer: 525667 | GTIN: 07020650411004

INFORMASJONSEIER:
Norgesmøllene AS

PRODUSENT:
Norgesmøllene AS

VAREMERKE:
Norgesmøllene

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 952 58 782
elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no

84 produkter i databasen

Se flere produkter fra Norgesmøllene

Ingredienser

Sammalt **HVETE** 100 % fullkorn

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 10.11.2026

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	1 392 kJ/ 330 kcal
Fett	2,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,20 g
Karbohydrat	57,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Kostfiber	13,00 g
Protein	13,40 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	510101
EPD-nummer	525667
GTIN	07020650411004
GTIN2	07020650411509
GTIN3	07020659101012
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	29.09.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 10.11.2026

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Kornblandinger/korn/linse produkter
Klasse	Korn/mel
Brick kode	Mel – kornblanding/frokostblanding (tørrvare)

Brick attribut type	Brick attribut verdi
Meltype	Sammalt
Glutendeklarasjon	Nei
Hvis med hevemiddel	Nei
Hvis økologisk	Nei

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 10.11.2026