

Rugmel siktet, 10x1kg

1 kg

Passer perfekt til gjærbakst, lefser, knekkebrød og flatbrød Siktet rugmel er et rent rugprodukt. Det er kjernen i rugkorn som er finmalt. Dette utgjør ca. 75 % av kornets bestanddeler. Rug har ikke hatt samme plass i brød i Norge som f.eks. i brød fra Finland, Danmark og Tyskland. Rug har imidlertid blitt mer populært i de senere år.

Varenummer: 530101 | EPD-nummer: 500447 | GTIN: 07020650511001

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

Siktet **RUGMEL**

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: 23.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Rug	●	
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	1 405 kJ/ 332 kcal
Fett	1,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
- Enumettede fettsyrer	0,10 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	69,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,60 g
Kostfiber	11,00 g
Protein	5,80 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	530101
EPD-nummer	500447
GTIN	07020650511001
GTIN2	07020650512503
GTIN3	07020659301016
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	06.07.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	545 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
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: 23.11.2026

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: 23.11.2026