



## Rug Sammalt Finmalt 1kg Møllerens



1000 GRM

Spesielt godt egnet til å bake saftige grove brød og rundstykker. Sammalt Rugmel finmalt er et rent rugprodukt. Hele rugkornet er malt til et fint mel som inneholder både kornets kjerne og skall /kli.

Varenummer: 531001 | EPD-nummer: 525683 | GTIN: 07020650612005



**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](mailto:elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no)

**75 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra MØLLERENS**

## Ingredienser

Sammalt RUG

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten Rug	●	
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	1 343 kJ/ 318 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	58,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,10 g
Kostfiber	12,90 g
Protein	9,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	531001
EPD-nummer	525683
GTIN	07020650612005
GTIN2	07020650611503
GTIN3	07020659310018
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	30.03.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	