



Rug Sømmalt Grovmalt 1kg Møllerens



1000 GRM

Sømmalt rug grovt er et rent rugprodukt. Hele rugkornet er malt til mel. Det er en grov utmaling som vil si at en del av skallpartiklene er grovmalt og med i melet. Eksempler på bruksområder for Sømmalt rug grov: Gjærbakst (spesielt grovt brød og rundstykker) Grov pizzabunn Flatbrød og knekkebrød

Varenummer: 533001 | EPD-nummer: 525659 | GTIN: 07020650612104



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

Sømmalt **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	533001
EPD-nummer	525659
GTIN	07020650612104
GTIN2	07020650613002
GTIN3	07020659330016
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	