



Hvetemel siktet 10 kg

10 kg

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 gjærbakster. Hvetemel har evne til å danne glutenettverk som gjør at baksten hever seg og blir luftig og fin.

Varenummer: 500150 | EPD-nummer: 6639173 | GTIN: 07020655001507



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

46 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Norgesmøllene

Ingredienser

Siktet **HVETEMEL**, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre)

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	1 452 kJ/ 343 kcal
Fett	1,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
- Enumettede fettsyrer	0,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	68,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,30 g
Kostfiber	5,00 g
Protein	12,10 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	500150
EPD-nummer	6639173
GTIN	07020655001507
GTIN2	7020655001521
GTIN3	
Opprettet dato	06.03.2025
Oppdatert dato	20.11.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	545 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	445 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

