

Hvetemel siktet Profesjonell, 4x2kg

2 kg

Hvetemel siktet Profesjonell er et nøye sammensatt mel, laget av utvalgte kornsorter for å sikre jevn kvalitet, perfekt til raske bakeprosesser og god deigføring. Dette melet egner seg spesielt godt til baking av brød, rundstykker og annen håndverksbakst. Melet egner seg også godt til amerikansk pan pizza. Vi håper å bidra til mange gode bakeopplevelser og smaksrike øyeblikk for deg og dine gjester.

Varenummer: 500202 | EPD-nummer: 6767073 | GTIN: 07020655002023

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 **HVETEMEL**, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre)

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 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	68,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,30 g
Protein	12,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Matmel
Varenummer	500202
EPD-nummer	6767073
GTIN	07020655002023
GTIN2	7020655002030
GTIN3	7020655002047
Opprettet dato	24.09.2025
Oppdatert dato	29.09.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	545 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: 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