



Pizzamel Profesjonell 4x2kg

2kg

Pizzamel Profesjonell er et nøye sammensatt mel, laget av utvalgte kornsorter for å sikre jevn kvalitet, perfekt til lange heveprosesser over kjøll og frys. Dette melet egner seg spesielt godt til italienske pizzabunner, pinsa og focaccia. Vi håper å bidra til mange gode bakeopplevelser og smaksrike øyeblikk for deg og dine gjester.

Varenummer: 501202 | EPD-nummer: 6766760 | GTIN: 07020655012022



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** og 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 | 68,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,30 g |
| Kostfiber | 5,00 g |
| Protein | 12,00 g |
| Salt | 0,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | |
| Varegruppe | Matmel |
| Varenummer | 501202 |
| EPD-nummer | 6766760 |
| GTIN | 07020655012022 |
| GTIN2 | 7020655012039 |
| GTIN3 | 7020655012046 |
| Opprettet dato | 24.09.2025 |
| Oppdatert dato | 29.09.2025 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 4 grader (C) |
| Temperatur, max. | 5 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 545 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |

