



Speltmel Siktet 1kg Møllerens

1000 GRM

Spelt er den hvetesorten som regnes som urhveten eller stamfaren til dagens hvetesorter, den ble dyrket allerede 5-6000 år f.kr. Speltmelet har et høyere innhold av vitaminer og mineraler enn vanlig hvetemel. Dette skyldes at speltkornets frøhvite inneholder mikronæringsstoffer. Jerninnholdet er høyere i speltmel. Vær oppmerksom på at siktet Speltmel tåler mindre elting enn siktet Hvetemel pga. glutenet i melet.

Varenummer: 502531 | EPD-nummer: 613810 | GTIN: 07020655025329



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

SPELTMEEL og melbehandlingsmiddel (askorbinsyre).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten Spelt	●	
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	1 488 kJ/ 352 kcal
Fett	4,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
- Enumettede fettsyrer	0,60 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	2,40 g
Karbohydrat	64,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,70 g
Kostfiber	2,80 g
Protein	12,90 g
Salt	0,02 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	502531
EPD-nummer	613810
GTIN	07020655025329
GTIN2	07020655025312
GTIN3	07020659025318
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	30.03.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	