



## Pizzamel Sekk, 10kg Møllerens

10000 GRM

• gir stabile deiger • robust mel som tåler elting og lange liggetider • bedre vannopptak • gir luftig og sprø pizzabunn

Varenummer: 505010 | EPD-nummer: 2936136 | GTIN: 07020655050109



**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](mailto:elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no)

**75 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra MØLLERENS**

## Ingredienser

Siktet **HVETEMEL** og melbehandlingsmiddel (askorbinsyre).

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten Hvete	●	
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	1 349 kJ/ 318 kcal
Fett	1,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
- Enumettede fettsyrer	0,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	62,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	3,80 g
Protein	11,40 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	505010
EPD-nummer	2936136
GTIN	07020655050109
GTIN2	07020659050105
GTIN3	07020659050105
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	