

Tipo 00, 10 kg

10 kg

Melet består av kraftige hvetesorter med et høyt innhold av protein på 12,5 %. Melet er ekstra finmalt, nærmest som pudder. Dette gir en smidig og elastisk deig å jobbe med. Det egner seg godt til surdeigsbaking og baking av brød med lange liggetider. Melet er ekstra lyst og egner seg også godt til baking der man ønsker en lys innside, f.eks donuts, kaker og focaccia. Perfekt for baking av alle typer pizza, spesielt klassisk Napolitansk pizzabunn. Pizzaen får den karakteristiske høye og luftige kanten, og myke og elastiske innsiden.

Varenummer: 505037 | EPD-nummer: 6143804 | GTIN: 07020655050376

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

HVETEMEL

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	1 453 kJ/ 343 kcal
Fett	1,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
- Enumettede fettsyrer	0,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	69,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	2,00 g
Protein	12,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	505037
EPD-nummer	6143804
GTIN	07020655050376
GTIN2	7020659050372
GTIN3	
Opprettet dato	06.03.2025
Oppdatert dato	31.08.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	545 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	445 dager
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