

Fibra fullkornshvetemel, 25kg

25 kg

Fibra Fullkornshvetemel er et ekstra finmalt fullkornsmel av hvete. Melet er sammensatt av ekstra bakekraftige hvetesorter. Melet har gode bakeegenskaper og kan erstatte siktet hvetemel. Egnet til all slags bakst, supper, sauser og som jevning. Gir høyt fiberinnhold i baksten.

Varenummer: 516025 | EPD-nummer: 6374243 | GTIN: 07020655160259

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

Ekstra finmalt sammalt mel av **HVETE**

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	1 360 kJ/ 323 kcal
Fett	2,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,40 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	57,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,20 g
Kostfiber	11,30 g
Protein	12,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	516025
EPD-nummer	6374243
GTIN	07020655160259
GTIN2	7020655160273
GTIN3	
Opprettet dato	12.03.2025
Oppdatert dato	31.08.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	265 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