



Fibra Fullkornshvetemel 25kg

25kg

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. Egnert 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

46 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Norgesmøllene

Ingredienser

Ekstra finmalt sammalt mel av **HVETE**

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 | 29.09.2025 |

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) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |

