



## Semulegryn 1kg

1kg

Semulegryn består av den innerste kjernen i hvetekornet. I Norge har semulegryn tradisjonelt blitt brukt til å lage grøt, puddinger og kaker. Prøv det gjerne som utbakingsmel ved pizzabaking. Strø litt på kjøkkenbenken og pizzaspaden for å gjøre det enklere å jobbe med deigen uten at den klister seg fast.

Varenummer: 521001 | EPD-nummer: 6753727 | GTIN: 07020655210015



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

**46 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra Norgesmøllene**

## Ingredienser

Semulegryn 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	1 439 kJ/ 339 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	69,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Kostfiber	3,00 g
Protein	10,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Matmel
Varenummer	521001
EPD-nummer	6753727
GTIN	07020655210015
GTIN2	7020655210022
GTIN3	7020655210039
Opprettet dato	24.09.2025
Oppdatert dato	08.10.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

