

Semulegryn, 10x1kg

1 kg

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 klistrer 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

84 produkter i databasen

Se flere produkter fra Norgesmøllene

Ingredienser

Semulegryn 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	1 439 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	06.07.2026

Oppbevaring

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