

Semulegryn, 25kg

25 kg

Semolina (semulegryn) kommer fra italiensk og betyr semi-malt. Den innerste kjernen i hvetekornet grovmales til store partikler, og ikke til mel. Semolina, som brukes til å lage den tradisjonelle pastaen, blir malt fra durumhvete. I Norge og England har semulegryn fra hvete tradisjonelt sett blitt brukt til å lage grøter, puddinger og kaker.

Varenummer: 521025 | EPD-nummer: 302539 | GTIN: 07020655210251

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

Semule 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: 13.11.2026

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	1 449 kJ/ 342 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	66,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Kostfiber	3,10 g
Protein	12,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	521025
EPD-nummer	302539
GTIN	07020655210251
GTIN2	07020659210257
GTIN3	07020659210257
Opprettet dato	29.10.2014
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	*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: 13.11.2026

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Kornblandinger/korn/linse produkter
Klasse	Korn/mel
Brick kode	Mel – kornblanding/frokostblanding (tørrvare)

Brick attribut type	Brick attribut verdi
Meltype	Semulegryn
Glutendeklarasjon	Nei
Hvis med hevemiddel	Nei
Hvis økologisk	Nei

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: 13.11.2026