



Semulegryn Sekk 25kg Møllerens

25000 GRM

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:
MØLLERENS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 952 58 782
elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no

75 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra MØLLERENS

Ingredienser

Semule av HVETE.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten Hvete	●	
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● 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	Norge
Varegruppe	
Varenummer	521025
EPD-nummer	302539
GTIN	07020655210251
GTIN2	07020659210257
GTIN3	07020659210257
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	30.03.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	545 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	