



Semulegryn 550g bx Møllerens

550 g

Semulegryn er perfekt til å lage grøter, puddinger og suser. Brukes gjerne også i bakverk som dekor på brød, eller som strømel. □ 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: 521090 | EPD-nummer: 4607891 | GTIN: 07020655210916



INFORMASJONSEIER:
Norgesmøllene AS

PRODUSENT:
Norgesmøllene AS

VAREMERKE:
Møllerens

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

58 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Møllerens

Ingredienser

Semulegryn av **HVETE**

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	Norge
Varegruppe	
Varenummer	521090
EPD-nummer	4607891
GTIN	07020655210916
GTIN2	7020655210909
GTIN3	7020659210905
Opprettet dato	22.09.2016
Oppdatert dato	30.03.2021

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>

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
Hvis økologisk	Ja
Glutendeklarasjon	Nei
Hvis med hevemiddel	Nei