

Rugmel siktet, 25kg

25 kg

Rugmel siktet er et mel som består av ca. 75 % av kornets bestanddeler. Det er sammensatt av utvalgte rugsorter for å sikre et rugmel av høy kvalitet. Egner seg godt som ingrediens i gjærbakst. Melet har en god aroma og gjør brødet smakfullt og saftig. Rugmel har ingen bakeevne i seg selv, og bør derfor brukes sammen med siktet hvetemel i bakst.

Varenummer: 530125 | EPD-nummer: 2816866 | GTIN: 07020655301256

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

Siktet **RUGMEL**

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 Rug	●	
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	1 411 kJ/ 333 kcal
Fett	1,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	67,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,30 g
Kostfiber	6,70 g
Protein	7,70 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Matmel
Varenummer	530125
EPD-nummer	2816866
GTIN	07020655301256
GTIN2	
GTIN3	7020659301252
Opprettet dato	25.09.2025
Oppdatert dato	31.08.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	540 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