



## Rug helkorn 25 kg

25 kg

Produktet er helkorn av rug. Egner seg godt i grov gjærbakst, særlig der hvor helkornstrukturen skal være fremtredende. Bør bløtlegges før bruk.

Varenummer: 535025 | EPD-nummer: 2816916 | GTIN: 07020655350254



**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](mailto:elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no)

**46 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Norgesmøllene**

## Ingredienser

Helkorn av RUG

## 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	1 343 kJ/ 318 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	58,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,10 g
Kostfiber	12,90 g
Protein	9,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Matkorn
Varenummer	535025
EPD-nummer	2816916
GTIN	07020655350254
GTIN2	7020659350250
GTIN3	
Opprettet dato	21.08.2017
Oppdatert dato	20.11.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	265 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

