



## Møllerens Base Sekk, 25kg Møllerens

25000 GRM

Møllerens Base er en base for å bake bl.a Møllerens brød, eller brød etter egen resept. Blandingen har en grovhetsgrad på 87,2 %, en total andel sammalt mel på 67 % og en melandel på 76,9 %.

Varenummer: 551047 | EPD-nummer: 2843522 | GTIN: 07020655510474



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

**75 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra MØLLERENS**

## Ingredienser

Sammalt **RUG**, sammalt **HVETE**, helkorn **HAVRE**, linfrø, solsikkekjerner, **HVETEMEL**, **HVETEGLUTEN**, salt, sukker, maltet **BYGG**, surhetsregulerende middel (E330, E262), emulgator (E472e, E471), vegetabilsk olje (raps), farge (E150a), enzym\* og melbehandlingsmiddel (E300). \*prosesshjelpemiddel som ikke skal deklarerer i ferdigstekt produkt

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Sesamfrø**

- 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	1 506 kJ/ 359 kcal
Fett	10,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,60 g
- Enumettede fettsyrer	1,80 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	5,80 g
Karbohydrat	46,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,60 g
Kostfiber	12,80 g
Protein	14,70 g
Salt	2,50 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	551047
EPD-nummer	2843522
GTIN	07020655510474
GTIN2	7020659510470
GTIN3	
Opprettet dato	29.10.2014
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	