

Havrebrød, 10x1kg

1 kg

Norgesmøllene Havrebrød inneholder tørket surdeig og havre malt og røstet på vår mølle i Skien. Det sikrer deg en rund og nøtteaktig smak på ditt hjemmebakte brød!

Varenummer: 552580 | EPD-nummer: 6264071 | GTIN: 07020655525805

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

HVETEMEL, **FULLKORNSHVETEMEL**, **HAVRE** 30% (kli, gryn og helkorn), tørket surdeig av **HVETE**, salt, rapsolje, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre, alfa amylase)

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 Havre, Hvete	●	
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	1 440 kJ/ 342 kcal
Fett	3,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
- Enumettede fettsyrer	0,90 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	61,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,10 g
Kostfiber	8,60 g
Protein	9,30 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Matmel
Varenummer	552580
EPD-nummer	6264071
GTIN	07020655525805
GTIN2	7020655525812
GTIN3	7020655525829
Opprettet dato	06.09.2023
Oppdatert dato	28.09.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
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