



Fullkornsbrød 1kg



1kg

Møllerens Fullkornsbrød er vår groveste brødmiks med full brødskala. Her kan du bake et utmerket familiebrød uten hele frø og kjerner!

Varenummer: 552586 | EPD-nummer: 6264089 | GTIN: 07020655525867



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

**28 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Møllerens**

Ingredienser

Fullkornshvetemel, hvetemel, sammalt rug, maltpulver av bygg, tørket surdeig av rug, salt, rapsolje, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre, alfa amylase)

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Rug, Bygg	●	
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	1 369 kJ/ 325 kcal
Fett	2,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,30 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	60,20 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,70 g
Kostfiber	10,10 g
Protein	11,00 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Matmel
Varenummer	552586
EPD-nummer	6264089
GTIN	07020655525867
GTIN2	7020655525874
GTIN3	7020655525881
Opprettet dato	06.09.2023
Oppdatert dato	29.09.2025

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)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

