



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 Bygg, Rug, 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	1 369 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>

