

Kornbrød, 10x1kg

1 kg

Det er ikke uten grunn at Norgesmøllene Kornbrød er Norges mest bakte brødmiks! Norsk havre og solsikkekjerner gir en deilig nøtteaktig smak. Tørket surdeig gir en rund og god smak på ditt hjemmebakte brød!

Varenummer: 552595 | EPD-nummer: 6264055 | GTIN: 07020655525959

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, sammalt **HVETE**, sammalt **RUG**, linfrø, **HAVREGRYN**, solsikkekjerner, salt, **HVETEKLI**, tørket surdeig av **HVETE**, 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, 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	1 480 kJ/ 352 kcal
Fett	5,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
- Enumettede fettsyrer	0,70 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	2,30 g
Karbohydrat	59,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	8,70 g
Protein	11,80 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Matmel
Varenummer	552595
EPD-nummer	6264055
GTIN	07020655525959
GTIN2	7020655525966
GTIN3	7020655525973
Opprettet dato	06.09.2023
Oppdatert dato	06.07.2026

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