



## Kornbrød 1kg



1kg

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

	<p><b>INFORMASJONSEIER:</b> Norgesmøllene AS</p> <p><b>PRODUSENT:</b> Norgesmøllene AS</p> <p><b>VAREMERKE:</b> Norgesmøllene</p>	<p><b>Vil du vite mer om produktet?</b> <b>Ta kontakt på:</b> +47 952 58 782 <a href="mailto:elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no">elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no</a></p>	<p><b>46 produkter i databasen</b></p> <p><a href="#">Se flere produkter fra Norgesmøllene</a></p>
---	---	---	--

## Ingredienser

**HVETEMEL**, sammalt **HVETE**, sammalt **RUG**, linfrø, **HAVREGRYN**, solsikkekjerner, salt, **HVETEKLI**, tørket surdeig av **HVETE**, rapsolje, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre, alfa amylase)

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, 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	08.10.2025

## 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>

