

Speltbrød, 10x1kg

1 kg

Oppdag spelt! Spelt er et gammelt kornslag i hvetefamilien, ofte omtalt som urkorn. Spelt inneholder gluten, men med en annen sammensetning som kan gjøre det lettere å fordøye enn vanlig hvetemel. Med denne brødmiksen blir det raskt og enkelt å bake speltbrød - og speltrundstykker. Herlig smak fra tørket surdeig fra rug og chiafrø. Nøkkelhullsmerket og 60 % grovhet.

Varenummer: 552598 | EPD-nummer: 6758882 | GTIN: 07020655525980

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

Sammalt **SPELTMEL**, siktet **SPELTMEL**, **SPELTFLAK**, chiafrø (2%), tørket surdeig av **RUG** (2%), salt, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre og 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 Rug, Spelt	●	
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	1 412 kJ/ 334 kcal
Fett	3,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
- Enumettede fettsyrer	0,60 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	2,30 g
Karbohydrat	56,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Kostfiber	8,40 g
Protein	15,00 g
Salt	1,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Matmel
Varenummer	552598
EPD-nummer	6758882
GTIN	07020655525980
GTIN2	7020655525997
GTIN3	7020655526000
Opprettet dato	24.09.2025
Oppdatert dato	06.07.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
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