



## Spelt & Chia Brød 400g Møllerens



400 g

Et saftig og godt brød for deg som ønsker å leve sunt. Brødblandingen er 100 % grov og består av urkornet spelt, energirike chiafrø og mange flere gode frøsorter. Brødet er lavt på karbohydrater og rik på fiber og proteiner. Du velger selv om du vil bake med gjær eller egg.

Varenummer: 553503 | EPD-nummer: 4677530 | GTIN: 07020655535040



### 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](mailto:elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no)

75 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra MØLLERENS

## Ingredienser

Sammalt SPELT (29%), linfrø, HVETEPROTEIN (GLUTEN), HVETEKLI, solsikkekjerner, SESAMFRØ, HAVREGRYN, bakepulver (E450, E500, E341), chiafrø (2%), psylliumfrøskall, salt

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, Hvete, Spelt	●	
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø	●	
Selleri		●
Sennep		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Soya**

- 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	1 002 kJ/ 240 kcal
Fett	10,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,10 g
- Enumettede fettsyrer	2,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	6,00 g
Karbohydrat	15,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,70 g
Kostfiber	11,00 g
Protein	15,90 g
Salt	0,84 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	553503
EPD-nummer	4677530
GTIN	07020655535040
GTIN2	7020655535033
GTIN3	7020659535039
Opprettet dato	01.02.2017
Oppdatert dato	30.03.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	22 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	