



Fiberbrød med solsikke, 389 g Møllerens



389 g

Glutenfritt fiberbrød med solsikkekjerner er et grovt og godt brød for deg som ønsker et glutenfritt alternativ. Brødet smaker som vanlig brød, og vil derfor også falle i smak hos resten av familien. Saffig og godt brød rikt på kostfiber. Deilig smak av solsikkekjerner, linfrø og havre. Havre inneholder få kalorier, mye fiber, gunstige betaglukaner og flerumettet fett som gir en lang metthetsfølelse. Denne brødblandingen er et godt alternativ til våre øvrige tradisjonelle brødblandinger.

Varenummer: 568200 | EPD-nummer: 4673943 | GTIN: 07020655682010



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

75 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra MØLLERENS

Ingredienser

Maisstivelse, glutenfritt havremel, glutenfri havregryn, linfrø, glutenfri havrekli, solsikkekjerner (6,5%), linfrømel, hevemiddel (E450, E500), psyllium skall, isomaltulose*, salt.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	859 kJ/ 205 kcal
Fett	4,90 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
- Enumettede fettsyrer	1,00 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	2,70 g
Karbohydrat	31,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,90 g
Kostfiber	6,30 g
Protein	6,10 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	568200
EPD-nummer	4673943
GTIN	07020655682010
GTIN2	7020655682003
GTIN3	7020659682009
Opprettet dato	01.02.2017
Oppdatert dato	30.03.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	4 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	