



Grovbrød med Havre Glutenfri 414g Møllerens



414 g

Glutenfritt grovbrød med havre er et grovt og godt brød for deg 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 og med en høy andel havre. Brødet inneholder solsikkerkjerne og gresskarkjerne. Havre inneholder få kalorier, mye fiber, gunstige betaglukaner og flerumettet fett som gir en lang metthetsfølelse. Godt alternativ til våre øvrige tradisjonelle brødblandinger.

Varenummer: 568203 | EPD-nummer: 4674016 | GTIN: 07020655682041



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, havre (34%), solsikkekjerner, gresskarkjerner, linfrømel, hevemiddel (E450, E500), psylliumfrøskall, sukkerroefiber, isolmatose, 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	867 kJ/ 206 kcal
Fett	4,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
- Enumettede fettsyrer	1,10 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	2,10 g
Karbohydrat	34,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	5,00 g
Protein	4,70 g
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	568203
EPD-nummer	4674016
GTIN	07020655682041
GTIN2	7020655682034
GTIN3	7020659682030
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	