



Fin Melblanding Glutenfri 700g Møllerens

700 gram

Møllerens Fin melblanding er en glutenfri melblanding uten tilsetning av annet enn mel og stivelse. Den inneholder ikke salt, sukker, hvetestivelse eller melk. Møllerens Fin Melblanding kan brukes til baking av alle typer bakverk, som brød, kaker og annen søtbakst. Fin melblanding er en melblanding uten tilsetning av annet enn mel og stivelse og kan brukes i 1:1 forhold til siktet hvetemel i kaker og annen søtbakst. Den er utviklet slik at du kan bake velsmakende glutenfrie bakverk helt fra bunn av. Produktet gir deg fleksibilitet til å bake dine egne oppskrifter og tilpasse baksten helt slik du selv ønsker.

Varenummer: 568233 | EPD-nummer: 4970216 | GTIN: 07020655682348



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, rismel og linfrømel

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	1 478 kJ/ 350 kcal
Fett	0,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
- Enumettede fettsyrer	0,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,20 g
Karbohydrat	80,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,20 g
Kostfiber	4,00 g
Protein	3,60 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	568233
EPD-nummer	4970216
GTIN	07020655682348
GTIN2	7020655682331
GTIN3	7020659682337
Opprettet dato	21.02.2018
Oppdatert dato	30.03.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	22 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	