



## Grov Melblanding Glutenfri 700g Møllerens



700 gr

Møllerens Grov melblanding er en glutenfri melblanding uten tilsetning av annet enn mel og stivelse, og kan brukes i dine egne oppskrifter som vanlig mel. Produktet er uten sukker, hvetestivelse og melk. Møllerens Grov Melblanding kan brukes til baking av alle typer bakverk som brød, rundstykker og scones. Produktet inneholder glutenfri havre som bidrar til å øke fiberinnholdet og gjør den perfekt til grovbakst. Produktet gir deg fleksibilitet til å bake dine egne oppskrifter og tilpasse baksten helt slik du selv ønsker.

Varenummer: 568236 | EPD-nummer: 4970364 | GTIN: 07020655682379



**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

Glutenfritt fullkornhavremel, fullkorn rismel, maisstivelse, 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	1 457 kJ/ 343 kcal
Fett	4,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
- Enumettede fettsyrer	0,60 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	63,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,90 g
Kostfiber	8,10 g
Protein	11,30 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	568236
EPD-nummer	4970364
GTIN	07020655682379
GTIN2	7020655682362
GTIN3	7020659682368
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	