


# Havremarv, 25kg

25 kg

Havremarv egner seg godt som ingrediens i grov gjærbakst, særlig hvor helkornstrukturen skal være fremtredende. Trenger ingen bløtlegging, men best resultat får man ved å bløtlegge produktet.før bruk.

Varenummer: 584325 | EPD-nummer: 4197406 | GTIN: 07020655843251

**INFORMASJONSEIER:**
Norgesmøllene AS

**PRODUSENT:**
Norgesmøllene AS

**VAREMERKE:**
Urkraft

**Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:**

+47 952 58 782
elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no

**24 produkter i databasen**

Se flere produkter fra Urkraft

## Ingredienser

**HAVRE**

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

# Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|---|---|---|
| Gluten<br>Havre | ● | |
| Skalldyr | | ● |
| Egg | | ● |
| Fisk | | ● |
| Peanøtter | | ● |
| Soya | | ● |
| Melk | | ● |
| Nøtter | | ● |
| Selleri | | ● |
| Sennep | | ● |
| Sesamfrø | | ● |
| 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 | 1 639 kJ/ 389 kcal |
| Fett | 7,80 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 1,10 g |
| - Enumettede fettsyrer | 2,70 g |
| hvorav | |
| - Flerumettede fettsyrer | 2,50 g |
| Karbohydrat | 63,10 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 1,00 g |
| Kostfiber | 10,80 g |
| Protein | 11,74 g |
| Salt | 0,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

# Produktinformasjon

| | |
|---|---|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | |
| Varegruppe | Matkorn |
| Varenummer | 584325 |
| EPD-nummer | 4197406 |
| GTIN | 07020655843251 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 09.06.2015 |
| Oppdatert dato | 06.07.2026 |

# Oppbevaring

| | |
|---|---|
| Temperatur, min | 4 grader (C) |
| Temperatur, max. | 25 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 365 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | *Ikke oppgitt* |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | *Ikke oppgitt* |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | *Ikke oppgitt* |

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026