



## Økologisk Hvetemel Sammalt 1kg Møllerens



1000 GRM

Perfekt til grove brødtyper, rundstykker og knekkebrød Økologisk sammalt hvetemel er et rent hvete produkt. Hele hvetekorn er malt til et grovt mel som inneholder både kjerne og kli (skall). Dette økologisk dyrkede produktet er av høy kvalitet. Det er ved dyrking verken brukt kunstgjødsel eller kjemiske/syntetiske sprøytemiddel. Det økologiske landbruket betrakter naturen som en helhet og forvalter naturressursene slik at skadevirkninger på miljøet unngås.

Varenummer: 511901 | EPD-nummer: 416040 | GTIN: 07020656011918



**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

Sammalt mel av økologisk **HVETE**.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten Hvete	●	
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● 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	1 370 kJ/ 324 kcal
Fett	2,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,40 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	1,10 g
Karbohydrat	58,90 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,20 g
Kostfiber	10,70 g
Protein	11,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	511901
EPD-nummer	416040
GTIN	07020656011918
GTIN2	07020655119028
GTIN3	07020659119017
Opprettet dato	29.10.2014
Oppdatert dato	30.03.2021

## Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	