



HVETEMEL

1 KGM

Italiensk finmalt tipo 0 mel som inneholder 10,2% protein. W 240 - 270. Brukes tradisjonelt til pizza. Melet gjør pizzaskorpen luftig og gir mye smak. Anbefalt hevetid 4-8 timer.

Varenummer: 130151 | EPD-nummer: 318881 | GTIN: 07026591301510



Oluf Lorentzen

PRODUSENT:
Oluf Lorentzen AS

VAREMERKE:
DALLARI

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 414 20 711
pehi@oluf.no
www.oluf.no

4 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra DALLARI**

Ingredienser

Hvetemel.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av **Soya og Sennep**

- 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	1 407 kJ/ 336 kcal
Fett	0,86 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,24 g
Karbohydrat	72,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Kostfiber	2,20 g
Protein	10,20 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Matmel
Varenummer	130151
EPD-nummer	318881
GTIN	07026591301510
GTIN2	8007803000024
GTIN3	
Opprettet dato	26.02.2024
Oppdatert dato	18.03.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	290 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>