



Idun Speltsur 60 i, spann 12 kg

Flytende inaktiv surdeig av speltmel til bruk i speltbrød og mikset brød. Bidrar til smak og aroma, samt gir mykere deig. Syrlig smak og naturlig lys farge.

Varenummer: 30408 | EPD-nummer: 6163380 | GTIN: 07072130037129



PRODUSENT:

Idun Industri AS

VAREMERKE:

Idun Industri

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 220 94 848

kundeservice@idun.no

www.idun.no/

301 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Idun Industri

Ingredienser

SPELTMEL (43,2%), vann, stabilisator (E415)*, starterkultur.* Teknisk hjelpestoff, skal ikke deklarerer i ferdig produkt

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Spelt	●	
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	742,00 g/ 175,00 g
Fett	0,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	33,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Kostfiber	2,60 g
Protein	6,20 g
Salt	0,00 g
Vann	49,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	30408
EPD-nummer	6163380
GTIN	07072130037129
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.06.2019
Oppdatert dato	23.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	24 grader (C)
Holdbarhet, total	150 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager