



Glutenfri Allbruks Melblanding 1000g

Laktosefri



Et glutenfritt Allbruksmel som passer som base til all glutenfri baking og matlaging.

Varenummer: | EPD-nummer: 5624481 | GTIN: 07090011156233



ELDA
BAKERI

INFORMASJONSEIER:

Elda Bakerier

PRODUSENT:

Elda Bakeri

VAREMERKE:

Elda Bakeri

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 481 12 912

mattias@eldabakeri.no

<https://www.eldabakeri.no>

**20 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Elda Bakeri**

Ingredienser

glutenfri melmiks (Hvetestivelse (glutenfri, under 20 ppm), sukker, fortykningsmiddel (E412, E464))

Allergener

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

● 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	1 445 kJ/ 345 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	83,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,40 g
Kostfiber	4,40 g
Protein	0,50 g
Salt	0,08 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	5624481
GTIN	07090011156233
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	14.08.2020
Oppdatert dato	05.01.2023

Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	45 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	200 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>