



## Glutenfri Allbruks Melblanding 20 kg sekk

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

Varenummer: 6295 | EPD-nummer: 5636063 | GTIN: 07090011156295



**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](mailto:mattias@eldabakeri.no)

<https://www.eldabakeri.no>

**20 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Elda Bakeri**

## Ingredienser

Hvetestivelse (glutenfri, under 20 ppm), psyllium, sukker, fortykningsmiddel(E466,E464,E412), bakerienzym

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	1 445 kJ/ 345 kcal
Fett	0,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 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	6295
EPD-nummer	5636063
GTIN	07090011156295
GTIN2	07090011156301
GTIN3	
Opprettet dato	06.01.2023
Oppdatert dato	06.01.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	21 grader (C)
Temperatur, max.	45 grader (C)
Holdbarhet, total	365 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>