



DURUM HVETE

1 KGM

Italiensk durumhvetemel, perfekt til utbaking av pizzabunner. Dette melet er også et godt alternativ til mel i hjemmelaget pasta, og gir en fin og gyden farge på pastaen.

Varenummer: 130150 | EPD-nummer: 220129 | GTIN: 08007803000130



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

Durum **hvete** semolina.

Allergener

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

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

- 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	1 446 kJ/ 340 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	72,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	3,00 g
Protein	12,00 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Matmel
Varenummer	130150
EPD-nummer	220129
GTIN	08007803000130
GTIN2	07026591301503
GTIN3	07026591019026
Opprettet dato	25.08.2016
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>