



PIZZAMEL TIPO-00 5KG CAPUTO

5 KGM

Ekstra finmalt italiensk tipo 00 mel, perfekt til baking av pizzabunner. Proteininnhold 13%. W:280-300

Varenummer: 130184 | EPD-nummer: 6042287 | GTIN: 08014601046208

Oluf Lorentzen

PRODUSENT:
Oluf Lorentzen AS

VAREMERKE:
CAPUTO

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 414 20 711

pehi@oluf.no

www.oluf.no

6 produkter i databasen

Se flere produkter
fra CAPUTO

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	1 489 kJ/ 352 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	71,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	3,00 g
Protein	6,90 g
Salt	0,02 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	130184
EPD-nummer	6042287
GTIN	08014601046208
GTIN2	0
GTIN3	
Opprettet dato	23.11.2023
Oppdatert dato	26.02.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	330 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>