



HVETEMEL DURUM SEMOLA 1KG CAPUTO

1 KGM

Durumhvete semolato er mest brukt til å lage hjemmelaget fersk pasta. Det er durumhvetemel som er kvernet to ganger for å få en ekstra fin malingsgrad, med et proteininnhold på 12,5% W:250. Egner seg også godt til brødbakst og kaker. Gir en fin gylden farge på den hjemmelagede pastaen.

Varenummer: 130157 | EPD-nummer: 4349148 | GTIN: 08014601999887



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

5 produkter i databasen

Se flere produkter
fra CAPUTO

Ingredienser

Durumhvete.

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	1 420 kJ/ 355 kcal
Fett	1,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	68,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Kostfiber	3,50 g
Protein	13,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	130157
EPD-nummer	4349148
GTIN	08014601999887
GTIN2	8014601999870
GTIN3	
Opprettet dato	23.11.2023
Oppdatert dato	26.02.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	24 grader (C)
Holdbarhet, total	340 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>