



Mørkt basemel glutenfritt sekk 25 kg

Spesielt beregnet til personer som lider av cøliaki (glutenintoleranse). Anvendes som et sammalt mel til baking og all annen matlaging. Egner seg best til gjærbakverk som kan bakes i former, på grunn av deigens/massens konsistens.

Varenummer: 26025 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750260251



INFORMASJONSEIER:

Pals AS

PRODUSENT:

MixWell

VAREMERKE:

MixWell

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
mixwell.com/

2 produkter i databasen

Se flere produkter
fra MixWell

Ingredienser

Glutenfri hvetestivelse (max 20 ppm gluten), skummetmelkpulver, dekstrose, betefiber, linfrø, fortykningsmiddel E412, aroma.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	1 454 kJ/ 348 kcal
Fett	1,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
Karbohydrat	77,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	11,00 g
Protein	4,50 g
Salt	0,19 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Ophavsland	Sverige
Varegruppe	Bakeblandinger og tilbehør
Varenummer	26025
EPD-nummer	
GTIN	17048750260251
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	25.09.2017
Oppdatert dato	21.12.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>