



Maltmel ekstratone sekk 25 kg

Til alle typer gjærbackverk hvor det er behov for malt uten diastatisk aktivitet. Enkel å dosere, fordeler seg lett i deigen, har en pen og jevn brunfarge som ikke misfarger krummen. Bedrer gjæringsevnen, gir brødet god nøttesmak.

Varenummer: 26525 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750265256

**INFORMASJONSEIER:**

Pals AS

PRODUSENT:

Edme

VAREMERKE:

Edme

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.edme.com/

2 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Edme

Ingredienser

Maltmel av røstet bygg.

Allergener

| Allergen | Ja | Nei |
|-------------------------------|----|-----|
| Gluten Bygg | ● | |
| 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 | 1 523 kJ/ 362 kcal |
| Fett | 3,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,79 g |
| Karbohydrat | 65,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 13,00 g |
| Kostfiber | 17,60 g |
| Protein | 9,90 g |
| Salt | 0,01 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------------------|
| Opprinnelsesland | Storbritannia |
| Opphavsland | Storbritannia |
| Varegruppe | Bakeblandinger og tilbehør |
| Varenummer | 26525 |
| EPD-nummer | |
| GTIN | 17048750265256 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 07.09.2017 |
| Oppdatert dato | 03.02.2026 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 5 grader (C) |
| Temperatur, max. | 25 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 540 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> |