



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		●
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	1 540 kJ/ 365 kcal
Fett	1,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,71 g
Karbohydrat	81,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,80 g
Kostfiber	15,10 g
Protein	12,90 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	17.12.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 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>