

Maltmel mørk maltone sekk 25 kg

Maltone er et naturlig produkt, fremstilt av byggkorn uten diastatisk effekt. Maltone brukes for å gi produktet en god maltsmak og samtidig en mørkere farge. Maltone er fremstilt under nøye kontroll av spesielt utvalgte byggkorn, for å sikre en jevn og stabil maltkvalitet. Tørkeprosess og temperatur blir nøye kontrollert, for å sikre korrekt smak og farge, og at det ikke finnes rester av diastatisk aktivitet. Maltone er malt i en pinnemølle, og deretter siktet for å sikre et homogent og klumpfritt produkt.

Varenummer: 30125 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750301251

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

Maltet **bygg**

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

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	30125
EPD-nummer	
GTIN	17048750301251
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	11.12.2015
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	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026