



Mormors grovbrødbase sekk 25 kg



Mormors grovbrødbase har et høyt innhold av kostfiber (8%) og tørket surdeig av rugmel, samt malt og sirup som gir brødet en særegen god aroma. Alt dette gjør brødet spesielt saftig, mykt, holdbart og velsmakende. Inneholder både havre-, hvete- og byggmel. Til tross for det høye innhold av fiber og andre grove ingredienser, er brødet meget holdbart. Ca. 50% av total tørrstoffmengde består av sammalt mel, hele korn og frøkjerner. Mormors Grovbrød har en GROVHETSPROSENT på 57, og er dermed klassifisert som GROVT. Ved å følge vedlagt resept tilfredsstiller det ferdige brødet kravene til Nøkkelhullsmerket.

Varenummer: 30225 | EPD-nummer: 6284079 | GTIN: 17048750302258



PRODUSENT:
Pals AS

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.pals.no

245 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

Maltede **havreflak**, maltede **hveteflak**, solsikkekjerner, **byggmel**, **hvetegluten**, røstet **byggmalt**, salt, **hvetekli**, yoghurtpulver (**melk**), tørket surdeig av **rugmel**, mysepulver (**melk**).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, Hvete, Rug, 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	1 634 kJ/ 390 kcal
Fett	12,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,30 g
Karbohydrat	45,40 g
hvorav	
- Sukkerarter	4,60 g
Kostfiber	8,80 g
Protein	19,20 g
Salt	4,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	30225
EPD-nummer	6284079
GTIN	17048750302258
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.11.2015
Oppdatert dato	24.05.2023

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>