



Datablad

Møllerens Fullkornsbrød

Varenr. 552586

EPDNr. 6264089

Vareenhet: 10 x 1 kg

Dato: 28.04.2026

Sist endret: 27.04.2026

Ingredienser	FULLKORNSHVETEMEL, HVETEMEL, sammalt RUG, maltpulver av BYGG, tørket surdeig av RUG, salt, rapsolje, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre, alfa amylase)	
Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g	Energi (kJ)	1369 kJ
	Fett	2,2 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	0,3 g
	enumettede fettsyrer	0,3 g
	flerumettede fettsyrer	1,0 g
	Karbohydrater	60,2 g
	herav:	
	sukkerarter	2,7 g
	Kostfiber	10,1 g
	Protein	11,0 g
	Salt	1,1 g
Produktinformasjon	I en hektisk hverdag kan det føles komplisert og tidkrevende å bake selv. Med gode råvarer samlet i én og samme pose, blir det både enklere og hyggeligere å bake brød fra bunnen av. Brødmiksene fra Møllerens gjør veien kort til duften og smaken av hjemmebakte brød og rundstykker! Bruk av surdeig og malt i brødbaking har lange tradisjoner i Norge. I denne brødmiksen er det en tørket surdeig som bidrar med luftighet og en rund smak til ditt hjemmebakte brød. En lys malt laget av spiret tørket bygg gir brødet en lett søtlig og fyldig smak	
Holdbarhet	Se datostempling på posen	
Spesifikasjoner	Norgesmøllene forholder seg til myndighetskrav (EU krav) når det gjelder innhold av tungmetaller, mykotoksiner, pesticider og mikroorganismer. Norgesmøllenes produkter inneholder ikke genmodifiserte råvarer, tilsetningsstoffer eller aromaer som er merkepliktig i henhold til Matinformasjonsforskriften, Kap II §4. Norgesmøllene forholder seg til HACCP krav og er sertifisert etter ISO 9001:2015 og FSSC 22000.	
Grovhet	80	
Produkttips		