



Datablad

Møllerens Hvetemel sammalt finmalt

Varenr. 510101

EPDNr. 525667

Varenehet: 10 x 1 kg

Dato: 12.03.2026

Sist endret: 09.03.2026

Ingredienser	Sammalt HVETE, 100 % fullkorn	
Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g	Energi (kJ)	1392 kJ
	Fett	2,1 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	0,3 g
	enumettede fettsyrer	0,3 g
	flerumettede fettsyrer	1,2 g
	Karbohydrater	57,9 g
	herav:	
	sukkerarter	0,8 g
	Kostfiber	13,0 g
	Protein	13,4 g
	Salt	0,0 g
Produktinformasjon	Sammalt Hvetemel finmalt er et rent hvete produkt. Her benytter vi hele hvetekorn hvor både skall/kli og kjerne er med når vi maler dette til fint mel. Dette gir et grovere hveteprodukt enn siktet hvetemel hvor bare kjernen på kornet benyttes. Visste du at sammalt er det samme som fullkorn? Sammalt mel blir ofte også kalt fullkornsmel, som betyr at hele kornet er i bruk. Sammalt- og fullkornsmel er med andre ord det samme.	
Oppbevaring	Tørt og kjølig, godt adskilt fra varer med sterk lukt	
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 FSC 22000.	
Produkttips	Mel oppbevares best tørt og kjølig. Før bruk til bakst er det imidlertid lurt å sette melet du skal benytte i romtemperatur noen timer. Da blir bakeresultatet bedre.	