



Datablad

Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt

Varenr. 512001

EPDnr. 531038

Vareenhet: 10 x 1 kg

Dato: 28.04.2026

Sist endret: 20.04.2026

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 grovmalt er et rent hvete produkt. Her benytter vi hele hvetekorn hvor både skall/kli og kjerne er med når vi maler dette til grovt mel. Dette er en grovere utmaling enn Sammalt Hvetemel finmalt som gjør at en del av skallpartiklene er med i melet. Dette melet kan du blant annet bruke i grove brødtyper og rundstykker, flatbrød og knekkebrød. 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 FSSC 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.	