



# Datablad

## Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt

Varenr. 512001

EPDnr. 531038

**Vareenhet:** 10 x 1 kg

**Dato:** 27.06.2026

**Sist endret:** 15.06.2026

<b>Ingredienser</b>	Sammalt HVETE 100% fullkorn	
<b>Næringsinnhold tørrvare</b> 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
<b>Produktinformasjon</b>	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.	
<b>Oppbevaring</b>	Tørt og kjølig, godt adskilt fra varer med sterk lukt	
<b>Spesifikasjoner</b>	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.	
<b>Produkttips</b>	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.	