



Datablad

Møllerens Rugmel sammalt grovmalt

Varenr. 533001

EPDNr. 525659

Varenehet: 10 x 1 kg

Dato: 28.04.2026

Sist endret: 27.04.2026

Ingredienser	Sammalt RUGMEL 100 % fullkorn	
Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g	Energi (kJ)	1322 kJ
	Fett	1,5 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	0,2 g
	enumettede fettsyrer	0,2 g
	flerumettede fettsyrer	0,8 g
	Karbohydrater	56,5 g
	herav:	
	sukkerarter	1,2 g
	Kostfiber	19,0 g
	Protein	9,1 g
	Salt	0,0 g
Produktinformasjon	Sammalt Rugmel grovmalt er et rent rugprodukt. Hele rugkornet er malt til et grovt mel som inneholder både kornets kjerne og skall /kli. Rug gir mye smak og fiber til baksten. Rug kan ikke danne glutennettverk under heving på samme måte som hvete. Det er mulig å bake brød kun basert på rug, men brødene blir tunge og kompakte. Ofte tilsettes en surdeig for at rugbrødene skal bli enklere å bake, eller du kan blande rug med hvete som gir luftigere bakst. 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	Brød med rug blir saftig med god holdbarhet.	