



Datablad

Norgesmøllene Speltmel sammalt grovmalt

Varenr. 502534

EPDNr. 1281500

Vareenhet: 10 x 1 kg

Dato: 25.06.2026

Sist endret: 22.06.2026

Ingredienser	Sammalt SPELT 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	<p>Spelt sammalt er en finmalt type hvete som har en annen sammensetning av proteiner enn dagens hvete. Den kalles også dinkel eller urkorn. Spelt regnes som urhvete eller stamfaren til dagens hvete, den ble dyrket allerede 5-6000 år f.Kr. Den kommer opprinnelig fra områdene rundt Svartehavet og Det Kaspiske hav. I Sammalt Spelt har vi malt hele speltkornet til mel. Sammalt Speltmel kan erstatte sammalt hvete i all slags bakst. Den er velegnet til bruk i brødbaking. Speltmel har en god aroma og tilfører derfor baksten en ekstra smak. 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.</p>	
Oppbevaring	Tørt og kjølig, godt adskilt fra varer med sterk lukt	
Spesifikasjoner	<p>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.</p>	
Produkttips	<p>Når du bruker speltmel i brød får du best resultat når du steker brødene i form.</p> <p>Prøve gjerne å erstatte litt av væsken i oppskriften med appelsinjuice når du baker med spelt, det gir ofte gode bake resultater</p>	