



Datablad

Norgesmøllene Sesamfrø

Varenr. 551685

EPDnr. 5146568

Varenehet: 10 x 700 g

Dato: 28.04.2026

Sist endret: 27.04.2026

Ingredienser	SESAMFRØ	
Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g	Energi (kJ)	2502 kJ
	Fett	51,0 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	7,0 g
	enumettede fettsyrer	19,0 g
	flerumettede fettsyrer	22,0 g
	Karbohydrater	8,6 g
	herav:	
	sukkerarter	0,0 g
	Kostfiber	12,0 g
	Protein	22,0 g
	Salt	0,0 g
Produktinformasjon	Sesamfrø forbindes kanskje først og fremst som de små lyse "kornene" på hamburgerbrødene. Selv om sesamfrø brukes mest i bakverk som strø eller ingrediens har disse små frøene langt større bruksområder enn bare det. Frøene kan brukes omtrent på samme måte som nøtter. Sesamfrø har en liten nøtteaktig søt aroma og noe melkeaktig "smørsmak". Sesamfrø er rike på kalsium, vitamin B og E, de har mye proteiner og ingen kolesterol. Sesam er sannsynligvis et av de første plantefrø som ble dyrket for å produsere matolje. Oljen ble brukt til kaker, vin, likør og såper. Helt frem til 1500 f.kr brukte Egypterne sesam som en medisinsk vekst. I middelhavslandenes matlagingsstradisjoner brukes sesam ofte i søte retter og desserter. I øvrig matlagning er sesam utmerket å bruke på salater, pasta og nudelretter, i wok eller som panering. Sesamfrø har et høyt innhold av umettede fettsyrer og er en viktig kalsiumkilde	
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		