



Datablad

Møllerens Speltmel siktet

Varenr. 502531

EPDnr. 613810

Varenehet: 10 x 1 kg

Dato: 28.04.2026

Sist endret: 27.04.2026

Ingredienser	SPELTMEL og melbehandlingsmiddel (askorbinsyre).	
Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g	Energi (kJ)	1466 kJ
	Fett	1,7 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	0,3 g
	enumettede fettsyrer	0,3 g
	flerumettede fettsyrer	0,9 g
	Karbohydrater	66,2 g
	herav:	
	sukkerarter	0,3 g
	Kostfiber	4,0 g
	Protein	14,3 g
	Salt	0,0 g
Produktinformasjon	<p>Speltmel siktet 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. Speltmel kan erstatte vanlig hvetemel i all slags bakst. Bakeegenskapene til speltmel er litt annerledes enn vanlig siktet hvetemel. Deigen bør være løs fordi melet tar opp væsken saktere enn vanlig hvetemel. Den bør også eltes forsiktig da siktet speltmel tåler mindre elting enn siktet hvetemel.</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. Prøve gjerne å erstatte litt av væsken i oppskriften med appelsinjuice når du baker med spelt, det gir ofte gode bakeresultater</p>	