



Datablad

Norgesmøllene Speltmel siktet

Varenr. 502525

EPDNr. 2816775

Varenehet: 1 x 25 kg

Dato: 24.06.2026

Sist endret: 16.10.2025

| Ingredienser | SPELTMEL | |
|---|---|---------|
| Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g | Energi (kJ) | 1488 kJ |
| | Fett | 4,0 g |
| | herav: | |
| | mettede fettsyrer | 0,9 g |
| | enumettede fettsyrer | 0,6 g |
| | flerumettede fettsyrer | 2,4 g |
| | Karbohydrater | 64,6 g |
| | herav: | |
| | sukkerarter | 2,7 g |
| | Kostfiber | 2,8 g |
| | Protein | 12,9 g |
| | Salt | 0,0 g |
| Produktinformasjon | <p>Spelt er en type hvete. I Siktet Spelt har vi malt hele speltkornet til mel. Spelt kalles også dinkel eller urkorn. Den har en annen sammensetning av proteiner enn dagens hvete. Spelt er den type hvete som regnes som urhveten 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 omtrent all slags bakst, også i pannekake- og vaffelrøre. Speltmel brukes mest til brødbaking. 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, ikke over normal romtemperatur og 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 | | |