



Datablad

Norgesmøllene Saftig sitronkake

Varenr. 553991

EPDnr. 6610893

Varenehet: 8 x 440 g

Dato: 28.04.2026

Sist endret: 27.04.2026

Ingredienser	HVETEMEL, sukker, hevemiddel (bakepulver (natriumdifosfat, natriumkarbonat, kalsiumfosfat, maisstivelse)), sitronpulver (sitronolje, sitronjuice, dekstrose, maisstivelse), vaniljesukker (melis, potetstivelse, vaniljearoma) og salt.	
Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g	Energi (kJ)	1463 kJ
	Fett	0,8 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	0,1 g
	enumettede fettsyrer	0,1 g
	flerumettede fettsyrer	0,4 g
	Karbohydrater	77,0 g
	herav:	
	sukkerarter	45,0 g
	Kostfiber	1,9 g
	Protein	6,2 g
	Salt	1,4 g
Oppbevaring	Tørt og ikke over normal romtemperatur.	
Holdbarhet	Se datostempling på posen.	
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	<p>Frisk og enkel melisglasur: Bland 200 g melis og 4-5 ss sitronsaft. Fordel utover kaken og dekorer gjerne med litt raspet sitronskall på toppen.</p> <p>Bli det for mye styr for deg å lage glasur, kan du dekorere kaken med et lett melisdryss.</p> <p>Lett syrlig ostekrem: Pisk sammen 200 g kremost, 400 g melis og revet skall fra 1 sitron. Smør utover kaken med en slikkepott.</p>	