



Matbröd/Portionsbröd

# Grovt Olympiabrod

Produktkod: 1221



Portionsbröd bakat av vete- och rågmjöl, innehåller kruskakli, havregryn, linfrön och solrosfrön. Deg.

## Deg

Tina över natten i kylrum (ca 4°C) eller 1 timme i rumstemperatur. Jäs/heves 45-60 min i jässkåp/heveskap (35-37°C, ca 70% fuktighet). Värm ugnen till 220°C. Ställ in brödet och tillför ca 1 sek ånga/damp per plåt som ska bakas/stekes. Sänk temperaturen till 180-200°C och grädda/stekes i 15-18 min. OBS! Gräddningstider/steketider och temperatur är riktvärden beroende på ugn. Vikt bakad/ferdig stekt produkt: ca 70 g. \*) Förädlingsstips: toppa brödet med rågflingor (se bild).

## Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, jäst, VETEGLUTEN, RÅGMJÖL, hirs, vört/vört (av KORN/BYGG), KRUSKAKLI (VETE) 1,9%, linfrön 1,3%, solrosfrön 1,3%, salt, HAVREGRYN 1%, vegetabiliskt fett och olja (palm, raps), malt av VETE, fruktsocker, emulgeringsmedel (E472e), mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av mjölk, valnötter.

<b>EAN</b>	17391288122103
<b>Vikt per styck</b>	85 g
<b>Antal per kartong</b>	118
<b>Antal kartonger per pall</b>	45
<b>Hållbarhet:</b>	252 dagar
<b>Förvaring:</b>	Förvaras vid -18°C eller kallare.
<b>Ursprungsland:</b>	EE

## Näringsdeklaration per 100 g

Energi	947kJ
Kcal	224kcal
Fett	3,1g
- varav mättat fett	0,7g
Kolhydrater	37g
- varav sockerarter	0,4g
Fiber	4,5g
Protein	10g
Salt	1,3g
Sodium	0,52g
Lactose	0%

