



Matbröd/Baguetter

# Ostminibaguette

Produktkod: 200001



Ljus minibaguette med smakrik ost.

## Deg

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

## Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, OSTPULVER 5,5%, jäst, VASSLEPULVER (av MJÖLK), torkad surdeg av VETE, salt, VETEGLOTEN, vegetabilisk olja och fett (palm, raps), malt av KORN, emulgeringsmedel (E472e), arom, mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av valnötter.

<b>EAN</b>	17391288111305
<b>Vikt per styck</b>	80 g
<b>Antal per kartong</b>	125
<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	1131kJ
Kcal	268kcal
Fett	4,7g
- varav mättat fett	2g
Kolhydrater	44g
- varav sockerarter	0,4g
Fiber	2,8g
Protein	11g
Salt	1,4g
Sodium	0,56g
Lactose	1,6%

