



Matbröd/Frukostbröd

# Levainfralla, solros

Produktkod: 75148



Förbakat rustikt portionsbröd bakat med rågsurdeg och solroskärnor.

## Tina & Baka

Tina brödet. Ingångstemperatur ca 220 grader, avbakningstemperatur 190-210 grader i ca 3 min. Låt produkten svalna.

## Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, fullkornsmjöl av VETE, surdeg av RÅG 5,4% (vatten, fullkornsmjöl av RÅG, maltmjöl av KORN), surdeg av VETE 5,4% (VETEMJÖL, vatten, VETEGLUTEN, maltmjöl av KORN, mjölbehandlingsmedel (E300)), siktat RÅGMJÖL, solroskärnor (2%), maltextrakt av KORN, havssalt, linfrö brun, sirap, VETEGLUTEN, malt av RÅG, jäst, rapsolja, maltmjöl av KORN, mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av mjölk.

<b>EAN</b>	7315060751483
<b>Vikt per styck</b>	80 g
<b>Antal per kartong</b>	75
<b>Antal kartonger per pall</b>	24
<b>Hållbarhet:</b>	365 dagar i obruten fryskejda.
<b>Förvaring:</b>	Frysvara, förvaras vi -18°C eller kallare
<b>Ursprungsland:</b>	SE

## Näringsdeklaration per 100 g

Energi	1020kJ
Kcal	240kcal
Fett	3,1g
- varav mättat fett	0,4g
Kolhydrater	44g
- varav sockerarter	1,5g
Fiber	3,5g
Protein	8g
Salt	1,5g
Sodium	0,6g



Se mer detaljer, inspiration och recept online:  
<https://www.lantmannen-unibake.com/sv-SE/Products/Brod/frukostbrod/pezzo-solros-mork2/>