



Matbröd/Helbröd

Solroslimpa

Produktkod: 2170



Ljust och saftigt bröd bakat på vete, solroskärnor och surdeg.

Deg

Tina över natten i kylrum (ca 4°C) eller 2–3 timmar i rumstemperatur. Jäs/heves ca 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 23–26 min. OBS! Gräddningstider/steketider och temperatur är riktvärden beroende på ugn. Vikt bakad/ferdig stekt produkt: ca 480 g. *) Förädlingstips: toppa brödet med solrosfrön (se bild).

Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, RÅGMJÖL, solroskärnor 6%, jäst/gjær, VETEGLUTEN, torkad surdeg av VETE, salt, malt av KORN/BYGG, vegetabiliskt fett och olja (palm, raps), torkad surdeg av RÅG, VETESTÄRKE, emulgeringsmedel (E472e), arom, mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av mjölk, valnötter.

EAN	17391288217007
Vikt per styck	540 g
Antal per kartong	18
Antal kartonger per pall	45
Hållbarhet:	365 dagar
Förvaring:	Förvaras vid –18°C eller kallare
Ursprungsland:	EE

Näringsdeklaration per 100 g

Energi	1078kJ
Kcal	250kcal
Fett	5,5g
- varav mättat fett	1g
Kolhydrater	41g
- varav sockerarter	0,2g
Fiber	3g
Protein	9g
Salt	1g
Sodium	0,4g
Lactose	0%

