



Matbröd/Helbröd

Svensk Kobbe

Produktkod: 70420



Klassiskt svenskt rågbröd med linfrön och solroskärnor.

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°C och grädda/stekes i 25–30 min. OBS! Gräddningstider/steketider och temperatur är riktvärden beroende på ugn. Vikt bakad/ferdig stekt produkt: ca 490 g.

Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, RÅGMJÖL 13%, mörk sirap, krossad/knust RÅG 7,5%, solroskärnor/solsikkefrø, jäst/gjær, linfrö, VETEGLUTEN, malt av VETE, salt, vegetabilisk olja (raps), emulgeringsmedel (E472e), malt av KORN/BYGG, mjölbearingsmedel (E300). Kan innehålla spår av mjölk, valnötter.

EAN	6437005075674
Vikt per styck	550 g
Antal per kartong	18
Antal kartonger per pall	45
Hållbarhet:	240 dagar
Förvaring:	Förvaras vid –18°C eller kallare
Ursprungsland:	EE

Näringsdeklaration per 100 g

Energi	1051kJ
Kcal	250kcal
Fett	5,3g
- varav mättat fett	0,6g
Kolhydrater	39g
- varav sockerarter	5,6g
Fiber	4,5g
Protein	9,1g
Salt	0,9g
Sodium	0,36g
Lactose	0%