



Matbröd/Deg



# Ost&Majsm mini

Produktkod: 771115

Ljus minibaguette med smakrik ost och majs.

## 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.

## Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, OST 3%, jäst/gjær, majsflingor 2%, VASSLEPULVER/MYSEPULVER (av MJÖLK/MELK), tokad surdeg av VETE, salt, malt av KORN/BYGG, vegetabiliskt fett och olja (palm, raps), VETEGLUTEN, emulgeringsmedel (E472e), arom, mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av valnötter.

<b>EAN</b>	17391288111503
<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	1000kJ
Kcal	237kcal
Fett	3,5g
- varav mättat fett	1g
Kolhydrater	42g
- varav sockerarter	0,1g
Fiber	2,5g
Protein	8g
Salt	1g
Sodium	0,4g
Lactose	1,6%



Se mer detaljer, inspiration och recept online:  
<https://www.lantmannen-unibake.com/sv-SE/Products/Brod/radeg/ostmajsm mini2/>