



Matbröd/Deg



Sportbröd

Produktkod: 61201

Ojäst degämne av matbrödstyp.

Deg

Tina degen täckt över natten i kyl alt kyl/jäs alternativt i rumstemperatur tills helt upp tinad. Jäs i ca 60 min. Ingångstemperatur ca 220 grader, avbakningstemperatur 180-200 grader i ca 25 min. Ånga ca 7 sek.

Ingredienser

Ingredienser: VETEmjöl, vatten, sirap, fullkornsmjöl av VETE, valsade RÄGkärnor, fullkornsmjöl av RÄG, VETEGLUTEN, linfrö, solrosfrön, RÄGmjöl, jäst, malt av RÄG, socker, surdegspulver av RÄG, salt, rapsolja, dextros, emulgeringsmedel (E 472 E), RÄGkli, maltmjöl av KORN, mjölbehandlingsmedel (amylas, E 300), enzym (amylas), klumpförebyggande medel (E 170), enzym (xylanas).

EAN	7315060612012
Vikt per styck	600 g
Antal per kartong	16
Antal kartonger per pall	56
Hållbarhet:	210 dagar i obruten fryskejda.
Förvaring:	Förvaras vid -18° C eller kallare.
Ursprungsland:	SE

Näringsdeklaration per 100 g

Energi	1034kJ
Kcal	247kcal
Fett	4g
- varav mättat fett	1g
Kolhydrater	42g
- varav sockerarter	6g
Fiber	4g
Protein	9g
Salt	0,48g



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