



Deigemne grovt rundstykke 80g



80g x 125 stk

Frosne deigemner. Tin, hev og stek. Formes og toppes etter eget ønske.

Varenummer: 200569 | EPD-nummer: 4917019 | GTIN: 06416577603393



PRODUSENT:
Lantmännen Unibake Norge

VAREMERKE:
Lantmännen Unibake 1

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 908 38 292
tone.fartum@lantmannen.com
<https://www.lantmannenunibake.no/>

0 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Lantmännen
Unibake 1

Ingredienser

Hvetemel, fullkornsmel av **hvete** 24%, vann, **byggmaltekstrakt**, gjær, **hvetegluten**, **rugmel** 2%, hirse 2%, **hvetekli** 1,8%, linfrø 1,2%, solsikkekjerner 1,2%, salt, **havrebiter** 1%, vegetabilsk fett og olje (SG palme, raps), maltet **hvetemel**, fruktose, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300). Kan inneholde spor av melk, egg og valnøtter. Kan toppes med valmuefrø, durummel, solsikkefrø, sesamfrø og/eller havre.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Havre, Hvete, Rug, Bygg	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Valnøtter), Egg og Melk**

- Ja = ingrediensen inngår i oppskriften
- Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 145 kJ/ 271 kcal
Fett	3,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	43,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,70 g
Kostfiber	6,10 g
Protein	13,00 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Estland
Opphavsland	Estland
Varegruppe	Frossent brød
Varenummer	200569
EPD-nummer	4917019
GTIN	06416577603393
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2017
Oppdatert dato	19.12.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes	Etter tining pensles brødene med vann, og dyppes deretter i ønsket frødekor. Bør snittes med kniv eller klippes med saks for å unngå ukontrollerte sprekker. Heves i ca. 45 minutter på 37 grader med tilført fuktighet. Uten heveskap, heves brødet i romtemperatur 3-5 timer (avhenger av romtemperatur), tildekket med plast for å unngå uttørking. Heves til ca. dobbel størrelse. Stekes i forvarmet ovn ved 230 grader. Tilfør fuktighet i 30 sekunder, eller hell vann i bunnen av ovnen. Senk temperaturen til 180-190 grader. Stek brødet i ca. 25–35 minutter, avhenger av om det er sambakt, bakt i form eller fribakt. Sambakt krever litt mer tid.
Stekes	