



Kornbrød 1kg Møllerens



1000 g

Møllerens Saftige Kornbrød er et brød for hele familien og hele Norges bestselger. Sammensetningen av ulike korn- og frøsorter av beste kvalitet gjør at du får to saftige brød med god smak. Vellykket resultat hver gang.

Varenummer: 552515 | EPD-nummer: 4165353 | GTIN: 07020655525164



INFORMASJONSEIER:
Norgesmøllene AS

PRODUSENT:
Norgesmøllene AS

VAREMERKE:
MØLLERENS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 952 58 782
elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no

75 produkter i databasen

Se flere produkter fra MØLLERENS

Ingredienser

HVETEMEL, sammalt **HVETE**, sammalt **RUG**, linfrø, solsikkekerner, **HAVREGRYN**, **SESAMFRØ**, salt, tørket surdeig av **HVETE**, rapsolje, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre og alfa amylase).

Allergener

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

● 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	1 055 kJ/ 250 kcal
Fett	4,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
- Enumettede fettsyrer	0,80 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	2,40 g
Karbohydrat	41,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,40 g
Kostfiber	5,50 g
Protein	8,60 g
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Bakeblandinger
Varenummer	552515
EPD-nummer	4165353
GTIN	07020655525164
GTIN2	7020659525153
GTIN3	
Opprettet dato	23.04.2015
Oppdatert dato	30.03.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	

Tilberedning

Stekes

Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 pakke gjær og 6 dl lunkent vann (38-40 °C). Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd. Du kan forheve deigen under plast i 30 min, men dette er ikke avgjørende for et godt bakeresultat. Del deigen i 2, og form disse til brød, som du legger ned i 2 smurte former (1,5l). La deigen heve under et kjøkkenhåndkle i 45-60 min, eller til dobbel størrelse. TIPS: Bruk litt olje på hendene og kjøkkenbenken når du skal forme brødene. Stek brødene ved 200 °C nederste rille i 40-45 min avhengig av ovn. Avkjøl brødene på rist. TIPS: Ønsker du sprø skorpe kan du pensle brødene med vann før steking.