



Solskinnsbolle 100g

100g x 75 stk

Deilig og smakfull solskinnsbolle med rosiner og vaniljekrem i deigen. Leveres som frosne deigemner. Tin, hev og stek. Vaniljekrem og melis til topping følger ikke med. Bakt i Norge.

Varenummer: 201591 | EPD-nummer: 5648183 | GTIN: 07020712020465



PRODUSENT:
Lantmännen Unibake Norge

VAREMERKE:
Lantmännen Unibake

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

Ingredienser

Hvetemel, vann, sukker, 7,5% vaniljekrem (**melk**, sukker, modifisert maisstivelse, **melkepulver**, mysepulver (**melk**), stabilisator (E440, E401, E450), **melkeprotein**, gelatin (animalsk), aroma, fargestoff (E160)), rapsolje, 2,9% rosiner, gjær, **hvetegluten**, kardemomme, salt, emulgator (vegetabilsk E472e, E471), melbehandlingsmiddel (E300), enzym (amylase, xylanase, hemicellulase). Kan inneholde spor av soya, mandel, sesamfrø.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Mandel), Soya og Sesamfrø**

● 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	1 132 kJ/ 310 kcal
Fett	5,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,80 g
Karbohydrat	46,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	13,60 g
Kostfiber	2,80 g
Protein	9,30 g
Salt	0,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	201591
EPD-nummer	5648183
GTIN	07020712020465
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	02.04.2019
Oppdatert dato	02.08.2021

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	270 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes	Tines på brett dekket med plast, over natt på kjøøl eller ca tre timer i romtemperatur. Tinte produkter heves i heveskap i 45-50 minutter ved 37°C og med fuktighet. Uten heveskap heves bollene i romtemperatur til dobbel størrelse under plast (3-5 timer, avhengig av temperatur - unngå å la bollene stå i kald trekk). Tips: Sett bollene lunt, over ovnen eller under varmelampe (maks 37 grader). Legg på vaniljekrem, pensle bollene og la det tørke i ca fem minutter før de stekes ved ca. 180°C i 7-8 minutter.
--------	---

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Brød-/bakeprodukter