



Skolebrød med vaniljekrem 120g

120g x 60stk

Bakt i Norge. Saftig og godt skolebrød i tradisjonell rund form. Vaniljekrem er ferdig påført hver bolle slik at du enkelt kan spare tid og få et jevnt og pent resultat hver gang. Uhevet deigemne. Tin, hev og stek. Melis og kokos medfølger ikke.

Varenummer: 201593 | EPD-nummer: 5706700 | GTIN: 07020712020502



PRODUSENT:
Lantmännen Unibake N

VAREMERKE:
Lantmännen Unibake

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 908 38 292
tone.fartum@lantmannen.com

0 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Lantmännen
Unibake

Ingredienser

Hvetemel, vann, 17,9% vaniljekrem (**melk**, sukker, modifisert maisstivelse, **melkepulver**, mysepulver (**melk**), stabilisator (E440, E401, E450), **melkeprotein**, gelatin (animalsk), aroma, fargestoff (E160a)), sukker, rapsolje, gjær, **hvetegluten**, kardemomme, salt, emulgator (vegetabilsk E472e, E471), melbehandlingsmiddel (E300), enzym (amylase, xylanase, hemicellulase). Kan inneholde spor av soya, mandler og sesamfrø.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	1 058 kJ/ 289 kcal
Fett	5,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	1,00 g
Karbohydrat	42,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	12,40 g
Kostfiber	2,40 g
Protein	8,80 g
Salt	0,40 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	201593
EPD-nummer	5706700
GTIN	07020712020502
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	15.02.2019
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	50 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 skolebrødene 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). Stekes i forvarmet ovn ved ca. 180°C i 7-8 minutter. Skolebrødene avkjøles før de dekorerer med melisglasur og kokos.