



Deigemne rundstykke lyst 85g



85 g x 118 stk

Deigemne rundstykke. Tin, hev og stek. Toppes og snittes etter eget ønske.

Varenummer: 1220 | EPD-nummer: 4891685 | GTIN: 17391288122004



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, **durumhvetemel**, gjær, **hvetegluten**, tørket surdeig av **hvete**, salt, vegetabilsk olje (raps), maltet **bygg**, emulgator (E472e), druesukker. Kan inneholde spor av valnøtter. Kan toppes med valmuefrø, durummel, solsikkefrø, sesamfrø og/eller havre.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Valnøtter)**

- 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	967 kJ/ 229 kcal
Fett	2,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	42,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,10 g
Kostfiber	2,00 g
Protein	8,50 g
Salt	1,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Estland
Opphavsland	Estland
Varegruppe	Frossen brøddeig
Varenummer	1220
EPD-nummer	4891685
GTIN	17391288122004
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.12.2017
Oppdatert dato	03.11.2021

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.