



Deigemne Landbrød mørkt 600g



600g x 17 stk

Frosne deigemner. Form, snitt og topp brødet etter eget ønske. Mørkt brød med linfrø, solsikkefrø og havregryn som bidrar til god smak.

Varenummer: 2181 | EPD-nummer: 4894069 | GTIN: 17391288218103



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/>

**170 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Lantmännen
Unibake**

Ingredienser

Hvetemel, vann, gjær, **hvetegluten**, **rugmel**, hirse, **byggmalt**, **hvetekli** 1,3%, linfrø 1,3%, salt, solsikkefrø 1,2%, **havregryn** 0,9%, vegetabilsk fett og olje (palme, raps), maltet **hvetemel**, fruktsukker, glukose, emulgator (E472e). Kan toppes med valmuefrø, durummel, solsikkefrø, sesamfrø og/eller havre.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, 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	947 kJ/ 224 kcal
Fett	3,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	37,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,40 g
Kostfiber	4,50 g
Protein	10,00 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Estland
Opphavsland	Estland
Varegruppe	Brød og bakeriprodukter
Varenummer	2181
EPD-nummer	4894069
GTIN	17391288218103
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.10.2017
Oppdatert dato	07.05.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-25 grader (C)
Holdbarhet, total	252 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. 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 uttørring. 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.