



Solsikkebrød, 10x1kg



1000 g

Smakfulle solsikkebrød er et av våre sunneste brød. Det er mørkt, men saftig og godt.

Varenummer: 552503 | EPD-nummer: 4165338 | GTIN: 07020655525041



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

102 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra MØLLERENS

Ingredienser

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

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av **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	1 128 kJ/ 268 kcal
Fett	6,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	42,10 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Kostfiber	5,70 g
Protein	8,60 g (26% *)
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Bakeblandinger
Varenummer	552503
EPD-nummer	4165338
GTIN	07020655525041
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	23.04.2015
Oppdatert dato	15.02.2017

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 pakke gjær og 5,5 dl lunke 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. Rull gjerne brødene i solsikkefrø før du legger de i formene. 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.