



Kornbrød 10x1kg



1000 g

Kornbrød er et brød for alle. Sammensetningen av ulike korn- og frøsorter av beste kvalitet gjør at du får saftige brød med god smak. Med Møllerens bakeblandinger er du sikret et vellykket brød hver gang du baker!

Varenummer: 552515 | EPD-nummer: 4165353 | GTIN: 07020655525164



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 HVETE, sammalt RUG, linfrø, solsikkekjerner, HAVREGRYN, SESAMFRØ, salt, tørket surdeig av HVETE, 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**

- 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	1 055 kJ/ 250 kcal
Fett	4,60 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	41,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,20 g
Kostfiber	5,50 g
Protein	8,60 g (26% *)
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Bakeblandinger
Varenummer	552515
EPD-nummer	4165353
GTIN	0702065525164
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	<i>Ikke oppgitt</i>
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 6 dl lunkent 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. 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.