



LÅNGSAMOFIN PREBIOTIKA

ÖVERSIKT

Långsamofin Prebiotika är en högkvalitativ brödbas som har alla värden från vår [klassiska Långsamofin](#). Den är tillverkad av högkvalitativa ingredienser och innehåller hälsosamma komponenter som solrosfrön, linfrön, pumpafrön, havre och rågmjöl. Dessutom innehåller den också [cikoriarot](#), som kan bidra till en normalfungerade tarmflora. Brödet är rikt på både fibrer och mineraler.

Långsamofin Prebiotika går att baka både som fristående bröd och formbröd. Se länk till respektive recept nedan.

[Länk till recept på fristående bröd](#)

[Länk till recept på formbröd](#)

Intresserad av att läsa mer om fördelarna med prebiotika? Då har vi en insight skriven, precis på det ämnet! [Klicka här för läsa.](#)

ANVÄNDNING

Se recept

INGREDIENSER

VETEmjöl, solrosfrö, cikoriarotfiber, linfrö, VETEGLUTEN, HAVREgryn, pumpafrö, RÅGmjöl, VETEKli, torkad surdeg (VETE), salt, socker, karamelliserat socker, emulgeringsmedel solroslecitin, behandlingsmedel för mjöl askorbinsyra, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
394011	20 kg	Säck	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,650.00
Energi (kcal)	400.00
Fett (g)	19.00
därav mättat (g)	2.00
Kolhydrater (g)	31.00
därav sockerarter (g)	4.00
Kostfibrer (g)	21.00
Protein (g)	15.00
Natrium (g)	1.00
motsvarar ca (g salt)	3.02

ARBETSBESKRIVNING

Grupp 1

	KG
Ingrediens	
Vatten	1.000
Långsamofin prebiotika	1.000
Bakels Torrjäst	0.020
Vetemjöl	1.000

Total vikt: 3.020

DESCRIPTION

Blanda ingredienserna till en smidig deg. Normala körtid. Degtemperatur: 26-28 °C Ingångstemperatur: 240 °C Liggtid: 20min Ånga: ca: 5-10 sek.
Baktemperatur: 210°C.



LAGRING

Förvaras svalt och torrt. (Max 15°C,
max 65% luftfuktighet)



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete, havre, råg)



KATEGORI

Brödbaser



FÄRDIG PRODUKT

Artisan Premium Bread, Baguette, Bröd, Fiberrikt,
Formbröd, Fralla, Frukostbröd, Grovt bröd,
Hamburgerbröd & korvbröd, Knäckebröd, Rågbröd,
Stenugnsbakat bröd



VARUMÄRKE

Bakels