



LÅNGSAMOFIN

ÖVERSIKT

Långsamofin är en brödbas som ger ett alldeles speciellt bröd som är mycket lätt att tycka om. Detta är sortimentets storsäljare och har många nöjda kunder världen över.

Producerar rustika bröd med en stark hälsoprofil och särskiljer särskilt genom en perfekt avvägd smak. Brödbasen är baserad på kvalitetsråvaror och innehåller nyttigheter så som solrosfrö, linfrö, pumpafrön, quinoa, havregryn och rågmjöl. Brödet innehåller surdeg och är rikt på både fibrer och mineraler.

Långsamofin är bakstabil och ger en mycket bra volym, luftigt inkråm och fin struktur. Som alla Bakels brödbaser lämpar sig Långsamofin lika bra för storskalig produktion såväl som för det lilla bageriet.

Variationsmöjligheterna är väldigt många och brödbasen ger unika bröd med många försäljningsmöjligheter. Använd till allt från knäckebröd till ljust och mörkt bröd, tekakor, limpor, stenugnsbakat bröd och mycket mer.

INGREDIENSER

VETEmjöl, solrosfrö, linfrö, VETEGLUTEN, pumpafrö, HAVREgryn, RÅGmjöl, socker, torkad surdeg (VETE), VETEKli, salt, mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyrastrar (E472e), solroslecitin, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
391814	20 kg	Säck	30x20 vit plastsäck EUR Pall
391817	20 kg	Säck	30x20 Plast säck EUR Pall
391820	20 kg	Säck	36x20 Plast säck EUR pall
391823	600 kg	Säck	Big Bag EUR
391824	20 kg	Säck	40x20 Plast säck Export
391824	20 kg	Säck	40x20 Plast säck Export

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,800.00
Energi (kcal)	430.00
Fett (g)	21.00
därav mättat (g)	3.00
Kolhydrater (g)	36.00
därav sockerarter (g)	4.00
Protein (g)	19.00
Natrium (g)	1.00

ARBETSBESKRIVNING

Grupp 1	
Ingrediens	KG
Vatten	1.050
Långsamofin	1.000
Vetemjöl	1.000
Torrjäst	0.020
Färskjäst = Torrjästen x 3, samt minska vatten 50 g.	-
Total vikt: 3.070	

DESCRIPTION

Blanda ingredienserna till en smidig deg. Normal körtid. Degtemperatur: 26-28 °C Liggtid: 15 min Jästid: 37 °C ca. 60 min Ingångstemperatur: 230 °C Ånga: ca. 20 Sek Baktemperatur: 200 °C Baktid: (550 g) ca. 25 min

**LAGRING**

Torrt, rumstemperatur ej över 25°C
och max 65% luftfuktighet.

**HÅLLBARHETSTID**

240 dagar

**PRODUKTTYP**

Pulver

**ALLERGENER**

Gluten (vete, havre, råg)

**KATEGORI**

Brödbaser

**SÄRSKILD
EGENSKAP**

Halal

**FÄRDIG PRODUKT**

Baguette, Fiberrikt, Formbröd, Fralla,
Knäckebröd, Ljust bröd, Rågbröd,
Skorpor, Stenugnsbakat bröd

**VARUMÄRKE**

Bakels

**FUNKTION**

Effektivitet