BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

# 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 de **extra fördelarna med cikoriarot**, som förbättrar matsmältningshälsan och balanserar tarmfloran. 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

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

## 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 | |
|---|---|
| Ingrediens | KG |
| 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.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

## 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