



PREMIUM OAT BREAD

ÖVERSIKT

Bakels Premium Oat Bread ger ett mjukt och välsmakande bröd med fin textur. Brödbasen innehåller hela 60% havre av olika slag (mjöl och gryn) som ger det färdiga brödet en härligt fyllig och god smak. Solroskärnor och gula linfrö ger en fin karaktär och god smak. Brödet håller sig färskt och mjukt länge och brödbasen passar till en mängd olika applikationer.

VÄRDEN FÖR DIG:

- Innehåller 60% havre av olika slag.
- Fyllig och god smak av havre.
- Brödet håller sig saftigt och mjukt länge.
- Gula linfrö och solrosfrö ger en god smak och härlig textur.
- Innehåller havre som är mycket populärt och anses ha många hälsofördelar.
- Passar till en mängd olika applikationer

INGREDIENSER

HAVREmjöl, VETEG GLUTEN, HAVREgryn, linfrö gula, salt, solrosfrö, potatisflingor, VETEmjöl, maltnmjöl (KORN), emulgeringsmedel E471, förtjockningsmedel E412, askorbinsyra (E300), enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
391301	15 kg	Säck	40x15

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,600.00
Energi (kcal)	380.00
Fett (g)	9.00
därav mättat (g)	1.00
Kolhydrater (g)	48.00
därav sockerarter (g)	2.00
Fibrer (g)	8.00
Protein (g)	21.00
Natrium (g)	1.00
Protein (g)	4.00

ARBETSBESKRIVNING

Grupp 1	
Ingrediens	KG
Vatten	1.000
Bakels Premium Oat Bread	0.750
Vetemjöl	0.750
Bakels Torrjäst	0.030
Total vikt: 2.530	

DESCRIPTION

Blanda alla ingredienser till en smidig deg. Normala körtider. Låt degen vila 15 minuter och väg upp till önskat produkt.
Jästid: 45 - 50 minuter. Ingångstemperatur: 230° C. Ånga: 6 sekunder. Baktemperatur: 190° C.

**LAGRING**

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

**HÅLLBARHETSTID**

270 dagar

**PRODUKTTYP**

Pulver

**ALLERGENER**

Gluten (havre, vete, korn)

**KATEGORI**

Brödbaser

**FÄRDIG PRODUKT**

Baguette, Bröd, Ciabatta, Fiberrikt,
Formbröd, Fralla, Fristående bröd,
Frukostbröd, Hamburgerbröd & korvbröd
, Knäckebröd, Ljust bröd,
Sammanskuvade bröd

**VARUMÄRKE**

Bakels

**FUNKTION**

Effektivitet