IREKS

NORDBRØD®

MANGE PROTEINER & FÅ KULHYDRATER

NORDBRØD® er et brød, der smager godt og gør godt, og du kan roligt tage munden fuld.

IREKS

NORDBRØD® MINI

IREKS NORDBRØD®	10.000 g
Gær	300 g
Vand	8.600 g

Ældetid	4 min. langsomt + 9 min. hurtigt
Dejtemp.	25 – 26 °C
Liggetid	Ca. 10 – 15 min. afvejet
Dejvægt	350 g
Rasketid	Ca. 40 – 45 min.
Bagetemp.	Indsættes 10 °C under specialbrødstemp. (ca. 220 °C), dampes, afbages ved rugbrødsafbagningstemp. (ca. 175 °C). Spjæld trækkes efter 3 min. og forbliver åbent under resten af bagningen.
Bagetid	Ca. 45 min. (kernetemp. 98 °C)
Topping	Sesam, hørfrø, solsikkekerner (2:1:1) 3 g topping pr. 100 g dej

To brød à 350 g 350 g lægges på tværs i aluform 75165 (kobberform). Snittes i midten inden bagning

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping

Energi	1.099 kJ (263 kcal)
Protein	25,7 g
Kulhydrat	10,9 g
– heraf sukkerarter	2,3 g
Fedt	11,4 g
– heraf mættede fedtsyrer	1,8 g
Kostfibre	7,0 g
Natrium	0,5 g

NORDBRØD® SANDWICHBOLLE

IREKS NORDBRØD®	10.000 g
Gær	300 g
Vand	8.600 g

Ældetid	4 min. langsomt + 9 min. hurtigt
Dejtemp.	25 – 26 °C
Liggetid	Ca. 10 – 15 min. afvejet
Dejvægt	100 g
Rasketid	Ca. 40 – 45 min.
Bagetemp.	Indsættes 10 °C under specialbrødstemp. (ca. 220 °C), dampes, afbages ved rugbrødsafbagningstemp. (ca. 175 °C). Spjæld trækkes efter 3 min. og forbliver åbent under resten af bagningen.
Bagetid	Ca. 25 min. (kernetemp. 98 °C)
Topping	Sesam, hørfrø, solsikkekerner (2:1:1) 3 g topping pr. 100 g dej

Dejen rulles ned til dobbelt bredde a rullebordet, lægges "over", vendes og rulles derefter ned på 3 mm i rullebordets bredde. Rulles til sidst sammen som til snegle og skæres i stykker à ca. 100 g/stk.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping

Energi	1.209 kJ (289 kcal)
Protein	28,3 g
Kulhydrat	12,0 g
– heraf sukkerarter	2,5 g
Fedt	12,5 g
– heraf mættede fedtsyrer	1,9 g
Kostfibre	7,7 g
Natrium	0,55 g

SMAG PÅ EN HELT NY KATEGORI

NORDBRØD® er ikke bare et nyt brød, det er en nyskabelse på brødhylden. Hverken et rugbrød eller et franskbrød – men et mørkt brød, der har et højt indhold af proteiner og et lavt indhold af kulhydrater.

NORDBRØD® indeholder ca. 3 gange så meget protein som et normalt franskbrød og kun en fjerdedel kulhydrater – og så indeholder det hørfrø, solsikke- og græskarkerner, der giver mange værdifulde umættede fedtsyrer.

NORDBRØD® er et brød, der smager godt og gør godt. Og takket være de mange proteiner og de få kulhydrater, kan du roligt tage munden fuld.

IREKS

IREKS BAGECENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk

12.12 | 700 | 6211112 DK