

Pitaleipä medium kokojyvä



Kiviuunissa paistettu keskikokoinen kokojyväpitaleipä toimii loistavasti niin kylmiin kuin kuumiinkin leipätarjottaviin. Vegaanisena ne soveltuvat myös Kosher- ja Halal-ruokavalioita noudattaville.

Koko:  noin 14 cm



MC Tuotenro	2352
Ean me	7290002066408
Valio Aimo	8063800
Kespro	21199832
Yksikkö koko	80g
Myyntierä	72x80g

Ainesosat

Vesi, **kokojyvävehnä jauho** 30%, **vehnä jauho**, **vehnä lese**, kuitu, **vehnä gluteeni**, suola, hiiva. Saattaa sisältää jäämiä soijasta.

Valmistusohje ja säilytys

Lämmitä uunissa, paahtimessa tai parilassa. **Uuni:** suihkauta hieman vettä päälle ja lämmitä esilämmitetyssä 80-90-asteisessa uunissa noin 5-6 minuuttia, kunnes leipä pehmenee. **Kiertoilmauuni:** esilämmitä uuni 80-90 -asteiseksi. Levitä leivät rutilälle. Käytä höyrytoimintoa 20-30 sekuntia. Lämmitä 5-6 minuuttia, kunnes leipä pehmenee. **Paahdin:** lämmitä kunnes leipä on pehmeä tai rapea. **Painoparila:** paahda kunnes leipä on ulkopuolelta rapea ja sisältä lämmin sekä pehmeä. Parhaan tuloksen saat, kun käytät tuotteen 12 tunnin sisällä lämmityksestä. Tai tarjoa kylmänä. Levitä pitat peitettynä huoneenlämpöön sulamaan noin 30 minuutiksi kunnes leivät on pehmenneet. Parhaan tuloksen saat, kun tarjoat tuotteen 3 tunnin sisällä sulatuksesta. Säilyy pakasteessa -18 °C parasta ennen -päiväykseen asti, sulatuksen jälkeen huoneenlämmössä max 48 tuntia. Sulatettua tuotetta ei saa pakastaa uudelleen. Älä säilytä sulatettua tuotetta viileässä.

Lisätiedot

Alkuperämaa Israel.

Ravintotiedot

Ravintosisältö 100 g:sta

Energia	852kJ/202kcal
Rasva	1g
josta tyydyttynyttä	0,3g
Hiilihydraatit	36g
josta sokereita	1,3g
Ravintokuitu	8,2g
Proteiini	8,1g
Suola	1,3g



Myyntierä ean