

VARRASLEIPÄ - MUREIN PALA SUOMEA

"On oltava vikkelä luonnostaan ja toimittava omaperäisesti", tähdensi Aarne Oskari Linkosuo jo vuonna 1936, leipomon Tampereelle perustaessaan. Persoonallista uutta perheyrityksen uuneissa onkin tiuhaan paistunut; jopa legendoja syntynyt. Niihin lukeutuu vuodesta 1960 alkaen myös tämä Varrasleipä – Suomen rakaste-tuin revitty kuivaleipä. Ainutlaatuisen mureuden ja maun selittää paistoprosessi, jota moni on turhaan koettanut jäljitellä.

Varrasleivän meriitteihin kuuluu verraton säilyvyys. Siksi se on löytänyt tiensä lukemattomiin retkireppuihin ja lounaspöytiin, kesämökkiläiselle mielileiväksi, ulkomaantutulle tuliaiseksi. Ihminen viisastuu, kyllä vaan! Hyvinvointiamme fik-susti huoltava ruis on trendi. Entistä hanakemmin valitsemme leivän, joka tyhji-en kaloreitten sijasta tuo elämän menoon kunnon potkua eli ravintokuitua. Varrasleivässä jos missä sitä riittää.

VARRASLEIPÄ - DEN KNAPRIGASTE BITEN AV FINLAND

"Man ska vara kvick till sin natur och originell i sin handling", betonade Aarne Oskari Linkosuo när han 1936 grundade sitt bageri i Tammerfors. Sedan dess har en lång rad nyskapelser gräddats i familjebageriets ugnar. En del har blivit helt legendariska, som till exempel Varrasleipä som finländarna för första gången satte sina tänder i 1960 och som nu är Finlands mest älskade torkade rivna rågbröd. Den enastående smaken och sprödheten föds ur bakningsprocessen som många förgäves försökt att efterhärma.

Varrasleipä har en utomordentlig hållbarhet. Den förklarar dess popularitet som matsäck på utflykter och som middagsbröd i sommarstugan eller till lunchbuffén. Massor av Varrasleipä har också förts ut i världen som en smaklig souvenir från Finland. Visst har människan blivit klokare! Den hälsofrämjande rågen har blivit en trend igen. Allt fler av oss väljer ett bröd som i stället för tomma kalorier ger oss råg i ryggen och fibrer i magen. Varrasleipä har gott om båda delarna.

VARRASLEIPÄ - THE CRISPIEST PART OF FINLAND

"You have to be quick by nature and your operations have to be original," said Aarne Oskari Linkosuo back in 1936 when he founded his bakery in Tampere, Finland. Linkosuo's ovens have been baking original products ever since and some of them have become really legendary. Since 1960 Linkosuo has produced a larger crispy bread known as "Varrasleipä", which is the most popular crispy bread in the country. The unique crispiness and taste stem from the baking process which many have attempted to imitate.

The Varrasleipä bread keeps extremely well so you can take it with you out hiking, as a lunch snack, when staying at summer cottages or you can take it as a small souvenir to your foreign friends. Rye has become increasingly trendy now that we know that rye takes care of our well-being in a smart way. Increasingly we tend to prefer bread that offers us fibre and keeps us going instead of just providing empty calories. Varrasleipä crispy bread if anything is high in fibre!

Ravintoarvo/Näringsvärde/Nutrition content:

100 g tuotetta sisältää/av produkten innehåller/of the product contains/	
nährwerte pro/av produkter ineholder/de produit contient:	
Energiaa/Energi/Energy/Brennwert/Energi/Énergie	1335kJ (314kcal)
Rasvaa/Fett/Fat/Fett/Fedt/Lipides	2,4 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja/varav mättade fettsyror/ of which saturated fatty acids/davon gesättigte Fettsäuren/ heraf mættede fedtsyrer/dont graisses saturées	0,3 g
Hiiilihydraattia/Kolhydrater/Carbohydrates/ Kohlenhydrate/Kulhydrat/Glucides	56 g
josta sokeria/varav sockerarter/of which sugar/davon Zucker/ heraf sukkerarter/dont sucre	1,0 g
Kuitua/Kostfiber/Dietary fibre/Ballaststoffe/ Kostfibre/Fibres alimentaires	16 g
Proteiinia/Protein/Protein/Eiweiß/Protein/Protéines	9,4 g
Suolaa/Salt/Salt/Salz/Salt/Sel	1,3 g

Laktoosia/Laktos/Lactose/Laktose/Lactose 0,0 g / 100 g

SUOMALAISTA KUIVATTUA RUISLEIPÄÄ

Ainesosat: **Täysjyväruisjauho** (87%), vesi, suola, hiiva, kumina.

Täysjyväruista 100% viljaraaka-aineista.

EKOLOGISKT FINSKT TORKAT RÅGBRÖD

Ingredienser: **Fullkornsrågmjöl** (87%), vatten, salt, jäst, kummin.

Helkornsråg 100% av spannmålsbaserade råvaror.

ORGANIC FINNISH CRISPY BREAD

Ingredients: **Whole grain rye flour** (87%), water, salt, yeast, caraway.

100% of the cereal ingredients is whole grain rye.

FINNISCHES GETROCKNETES ROGGENBROT

Zutaten: **Roggenmehl** (87%), Wasser, Salz, Hefe, Kummel. Zum Backen wird ausschließlich 100% Roggenmehl verwendet.

FINSK KNÆKBRØD

Ingredienser: **Fuldkornsrugmel** (87%), vand, salt, gær. Komproduktet er 100% fuldkorn. Mindst holdbar til: Se datomærkning på forsiden.

PAIN DE SEIGLE FINLANDAIS SÉCHÉ

Ingrédients: **Farine de seigle complete** (87%), eau, sel, levure, cumin.

100% des ingrédients céréaliers sont du seigle.

Säilytys huoneenlämmössä, valolta suojattuna/ Förvaras torrt och mörkt/ Store in a dry place, protected from light/ Trocken lagern, vor Licht scützen/ Opbevares tørt og beskyttet mod sollys/ Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière.

Rasia/Asken: Kartonki/Kartong (PAP 21)/ Kääre/Omslaget (05 PP)



642040001010

Paino/Vikt
Weight
Gewicht
Nettovægt
Poids:
500 g

Valmistaja/Tillverkare/Manufacturer/Hersteller/
Fabrikant/Fabricant:
Linkosuo Leipomo Oy,
PL 77 FIN-33101 Tampere www.linkosuo.fi