Rustikt Chiabrød

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10000103



Rustikt Chiabrød er et mørkt brød med kerner og frø, der står sig godt på buffetten, morgen- og frokostbordet. Brødet er helt sit eget med en anelse kakao i dejen. En karakteristisk, mørk og intens smag.

Tilberedning:
Tilberedning: Optø brødet ved stuetemperatur i 3 timer, og bag det i 10 min ved 180°C.

Allergener:
Indeholder Hvede, Byg, Glutenholdigt korn og Rug. Kan indeholde spor af Sesamfrø.

Ingredienser:
Ingredienser: **Hvedemel**, vand, solsikkekerner, hørfrø, **rugmel**^, chiafrø 3%, palmeolie, **bygmaltekstrakt**, salt tilsat jod, **bygmaltmel**^, **hvedegluten**, tørgær, kakao, rapsolie, vegetabilske emulgatorer (E472e), stabilisatorer (E412), melbehandlingsmidler (enzymer **hvede**), E300). Drys: Chiafrø, hørfrø, solsikkekerner. ^Fuldkorn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Detaljer

Stk. pr. kolli:
8

Opbevaring:
-18°C må ikke nedfryses efter optøning

Vægt:
500 g.

Nettovægt pr. kolli:
4000 g.

Optøningstemperatur:
Stuetemperatur

Optøningstid:
180 min.

Bagetemperatur:
180 °C

Bagetid:
10 min.

Antal pr. palle:
40

Holdbarhed:
365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1197 kJ/286 kcal
Fedt:	8,1 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,7 g
Kulhydrat:	40 g
- heraf sukkerarter:	2,4 g
Kostfibre:	5,2 g
Protein:	10 g
Salt:	1,4 g