Rustikt Majsbrød

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10000101



Kohbergs bagere har kræset for smagsløgene med dette lyse og lækre brød. Det er bagt på en lækker surdej, hvilket giver et smagfuldt majsbrød - perfekt til buffeten, eller hvor du helst nyder et stykke majsbrød.

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

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

Ingredienser:
Ingredienser: **Hvedemel**, vand, majsdrys 4%, solsikkekerner, **rugsigtemel**, salt tilsat jod, sukker, palmeolie, **hvedegluten**, tørgær, vegetabilske emulgatorer (E472e), stabilisatorer (E412), rapsolie, gurkemeje, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300), surdejskultur. Drys: Majsdrys. 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:1104 kJ/264 kcal
Fedt:	4,1 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1 g
Kulhydrat:	46 g
- heraf sukkerarter:	2,7 g
Kostfibre:	2,9 g
Protein:	8,9 g
Salt:	1,4 g