Øko Kernefranskbrød

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18237100



Skær en skive af vores Økologisk Kernefranskbrød, og servér et fiberholdigt og mørkt franskbrød. Et franskbrød med massér af kerner, der gør det groft, sprødt og luftigt.

Tilberedning:
Tilberedning: Optø brødet i en plastpose ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.

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

Ingredienser:
Ingredienser: Vand, **Fuldkornshvedemel***^ 22%, **hvedemel***, knækkede **hvedekerner***^ 12%, solsikkekerner* 3%, hørfrø* 3%, **rugmel***^ 3%, **hvedegluten***, **bygmaltekstrakt***, **rugsigtemel***, rapsolie*, salt tilsat jod, rørsukker*, tørgær, melbehandlingsmidler (E300, enzymer (**hvede**)). Drys: **rugsigtemel***. *Økologisk/^Fuldkorn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Detaljer

Stk. pr. kolli:
9

Opbevaring:
-18°C må ikke nedfryses efter optøning

Vægt:
585 g.

Nettovægt pr. kolli:
5265 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:1079 kJ/258 kcal
Fedt:	5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrat:	40 g
- heraf sukkerarter:	2,3 g
Kostfibre:	6,2 g
Protein:	9,6 g
Salt:	0,96 g