Formfranskbrød

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18203004



Nogle gange skal det holdes traditionelt og klassisk - i hvert fald, hvis du spørger Kohbergs bagere. De har fundet det helt gamle håndværk frem og bagt et lækkert traditionelt formfranskbrød.

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 og Glutenholdigt korn. Kan indeholde spor af Sesamfrø.

Ingredienser:
Ingredienser: **Hvedemel**, vand, sukker, tørret surdej (**hvedemel**, surdejskultur), palmeolie, salt tilsat jod, tørgær, rapsolie, melbehandlingsmidler (E300), surdejskultur. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Detaljer

- Stk. pr. kolli: 9
- Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 600 g.
- Nettovægt pr. kolli: 5400 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:1090 kJ/261 kcal
Fedt:	2,4 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	50 g
- heraf sukkerarter:	3,6 g
Kostfibre:	2,1 g
Protein:	8,4 g
Salt:	1,1 g