

Kejser m. blå birkes

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18897000



Et klassisk morgenstykke drysset med blå birkes i et stjernemønster. Krummen er luftig, og skorpen dejlig sprød.

Tilberedning:

Tilberedning: Læg det frosne produkt på en bageplade med bagepapir. Bages i en forvarmet ovn med let damp. Forvarm ovnen til 210°C og bag i henhold til følgende bagetemperaturer og -tider. Den præcise bagetemperatur og bagetid afhænger af den pågældende ovntype. Bagetemperatur industri-/etageovn: 200-210°C, bagetid ca. 8-10 min. Bagetemperatur varmluftovn: 190-200°C, bagetid: ca. 8-10 min.

Allergener:

Indeholder Hvede, Mælk, Soja, Glutenholdigt korn, Rug og Byg. Kan indeholde spor af Mandel, Hasselnødder, Æg, Sesamfrø og Nødder.

Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, surdej (vand, **hvedemel**, **rugmel**), 4% birkes, gær, **rugmel**, salt, rapsolie, **bygmaltekstrakt**, druesukker, **hvedemaltmel**, **durummel**, maltodextrin, sødt vallepulver (**mælk**), emulgator (E322 af **soja**). Drys: birkes. Kan indeholde spor af **æg**, **nødder** (hasselnød og mandel) og **sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1077 kJ/255 kcal
Fedt:	3,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrat:	45,1 g
- heraf sukkerarter:	1,5 g
Kostfibre:	3,7 g
Protein:	8,2 g
Salt:	1,42 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
100



Opbevaring:
-18°C må ikke
nedfryses efter
optøning



Vægt:
70 g.



Nettovægt pr. kolli:
7000 g.



Bagetid:
8-10 min.



Antal pr. palle:
24



Holdbarhed:
365 dage