

# Håndværker XL

Forbagt hvedebrød drysset med 4% blå birkes. Dybfrossen.

Varenummer: 10000612



*Vi er bagere*



Vores dygtige bagere har bagt store, luftige og helt klassiske håndværkere. Ganske enkelt et godt og gedigent rundstykke, der hører til på ethvert dansk morgenbord.

## Tilberedning:

Optø brødet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3-4 min. ved 200°C (varmluft).

## Allergener:

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

## Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, **rugsigtemel**, blå birkes 4%, salt tilsat jod, tørret surdej (**hvedemel**, surdejsskultur), tørtør, **hvedegluten**, rapsolie, sukker, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300). Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

## Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1106 kJ/264 kcal
Fedt:	3,3 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,4 g
Kulhydrat:	47 g
- heraf sukkerarter:	1,8 g
Kostfibre:	3,4 g
Protein:	9,2 g
Salt:	1,6 g

## Detaljer



Stk. pr. kolti:  
45



Opbevaring:  
-18°C må ikke  
nedfryses efter  
optøning



Vægt:  
90 g.



Nettovægt pr. kolti:  
4050 g.



Optøningstemperatur:  
Stuetemperatur



Optøningstid:  
60 min.



Bagetemperatur:  
200 °C



Bagetid:  
3-4 min.



Antal pr. palle:  
40



Holdbarhed:  
365 dage