

Stenovnsbagt Flute

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18905000



Stenovnsbagte Flutes er velsmagende, rustikke flutes med let varierende udseende og drysset med mel. En luftig krumme og lidt sej skorpe giver et lækkert bid. De har flere anvendelsesmuligheder, og kun fantasien sætter grænser.

Tilberedning:

Tilberedning: Læg det frosne flute på en bageplade med bagepapir. Optøs ved stuetemperatur i 30-60 min. 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: 185°C, bagetid ca. 15 min. Bagetemperatur varmluftovn: 180°C, bagetid ca. 15 min.

Allergener:

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

Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, surdej (vand, **hvedemel**, **rugmel**), **rugmel**, salt, gær, **bygmaltekstrakt**, druesukker. Drys: **hvedemel**. Kan indeholde spor af **mælk**, **æg**, **soja**, **nødder** (**hasselnød** & **mandel**) og **sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1040 kJ/245 kcal
Fedt:	0,9 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,2 g
Kulhydrat:	50,2 g
- heraf sukkerarter:	1,3 g
Kostfibre:	3,3 g
Protein:	7,5 g
Salt:	1,8 g

Detaljer

	Stk. pr. kolli: 25
	Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
	Vægt: 340 g.
	Nettovægt pr. kolli: 8500 g.
	Optøningstemperatur: Stuetemperatur
	Optøningstid: 30-60 min.
	Bagetemperatur: 180 °C
	Bagetid: 15 min.
	Antal pr. palle: 24
	Holdbarhed: 365 dage