

Stenovnsbagt Parisienne

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18893000



Stenovnsbagt Parisienne. Et større rustik baguette med en let og luftig krumme samt en lækker sprød skorpe, der tilsammen giver dig et lækkert bid. De har flere anvendelsesmuligheder, og kun fantasien sætter grænser.

Tilberedning:

Tilberedning: Læg det frosne parisienne 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. 20-22 min. Bagetemperatur varmluftovn: 175°C, bagetid ca. 20-22 min.

Allergener:

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

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:1043 kJ/246 kcal
Fedt:	0,9 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,2 g
Kulhydrat:	50,4 g
- heraf sukkerarter:	1,3 g
Kostfibre:	3,3 g
Protein:	7,5 g
Salt:	1,8 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
16



Opbevaring:
-18°C må ikke nedfryses efter optøning



Vægt:
550 g.



Nettovægt pr. kolli:
8800 g.



Optøningstemperatur:
Stuetemperatur



Optøningstid:
30-60 min.



Bagetemperatur:
175 °C



Bagetid:
20-22 min.



Antal pr. palle:
24



Holdbarhed:
365 dage