

Rustikt Chiabrød

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10000103



Vi er bagere



Rustikt Chiabrød er et mørkt brød med kerner og frø, der står sig godt på buffetten, morgen- og frokostbordet. Brødet er helt sit eget med en anelse kakao i dejen. En karakteristisk, mørk og intens smag.

Tilberedning:

Tilberedning: Optø brødet ved stuetemperatur i 3 timer, og bag det i 10 min ved 180°C.

Allergener:

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

Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, solsikkekerner, hørfrø, **rugmel**[^], chiafrø 3%, palmeolie, **bygmaltekstrakt**, salt tilsat jod, **bygmaltemel**[^], **hvedegluten**, tørgær, kakao, rapsolie, vegetabiliske emulgatorer (E472e), stabilisatorer (E412), melbehandlingsmidler (enzymmer **hvede**), E300). Drys: Chiafrø, hørfrø, solsikkekerner. [^]Fuldkorn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Detaljer



Stk. pr. kolli:
8



Opbevaring:
-18°C må ikke
nedfryses efter
optøning



Vægt:
500 g.



Nettovægt pr. kolli:
4000 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:1197 kJ/286 kcal
Fedt:	8,1 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,7 g
Kulhydrat:	40 g
- heraf sukkerarter:	2,4 g
Kostfibre:	5,2 g
Protein:	10 g
Salt:	1,4 g