

Øko Kernefranskbrød

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18237100



Vi er bagere



Skær en skive af vores Økologisk Kernefranskbrød, og servér et fiberholdigt og mørkt franskbrød. Et franskbrød med massér af kerner, der gør det groft, sprødt og luftigt.

Tilberedning:

Tilberedning: Optø brødet i en plastpose ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.

Allergener:

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

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Fuldkornshvedemel***^ 22%, **hvedemel***, knækkede **hvedekerner***^ 12%, solsikkekerner* 3%, hørfrø* 3%, **rugmel***^ 3%, **hvedegluten***, **bygmaltekstrakt***, **rugsigtemel***, rapsolie*, salt tilsat jod, rørsukker*, tørgær, melbehandlingsmidler (E300, enzymer (**hvede**)). Drys: **rugsigtemel***. *Økologisk/^Fuldkorn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1079 kJ/258 kcal
Fedt:	5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrat:	40 g
- heraf sukkerarter:	2,3 g
Kostfibre:	6,2 g
Protein:	9,6 g
Salt:	0,96 g

Detaljer

- Stk. pr. kolli: 9
- Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 585 g.
- Nettovægt pr. kolli: 5265 g.
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 180 min.
- Bagetemperatur: 180 °C
- Bagetid: 10 min.
- Antal pr. palle: 40
- Holdbarhed: 365 dage