

Formfranskbrød m. fuldkorn

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18222000



Traditionelt - med et twist af fuldkorn. Glæd dig til et lækkert, klassisk formfranskbrød med fuldkorn, der har en luftig krumme og mild smag fra fuldkornet.

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

Ingredienser:

Ingredienser: **Fuldkornshvedemel**^ 32%, vand, **hvedemel**, solsikkekerner, **durumkerner**^ 4%, **rugsigtemel**, **havreflager**^ 3%, **hvedegluten**, tørret surdej (**hvedemel**, surdejskultur), palmeolie, salt tilsat jod, sukker, tørgær, rapsolie, **byggmaltmel**, vegetabiliske emulgatorer (E472e), stabilisatorer (E412), **byggmaltekstrakt**, melbehandlingsmidler (enzymmer (**hvede**), E300), surdejskultur. Drys: **havreflager**^. ^Fuldkorn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1080 kJ/258 kcal
Fedt:	4,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1 g
Kulhydrat:	41 g
- heraf sukkerarter:	1,4 g
Kostfibre:	5,2 g
Protein:	10 g
Salt:	0,95 g



Detaljer

-  Stk. pr. kolli: 9
-  Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
-  Vægt: 650 g.
-  Nettovægt pr. kolli: 5850 g.
-  Optøningstemperatur: Stuetemperatur
-  Optøningstid: 180 min.
-  Bagetemperatur: 180 °C
-  Bagetid: 10 min.
-  Antal pr. palle: 40
-  Holdbarhed: 365 dage