

Formfranskbrød

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18203004



Vi er bagere



Nogle gange skal det holdes traditionelt og klassisk - i hvert fald, hvis du spørger Kohbergs bagere. De har fundet det helt gamle håndværk frem og bagt et lækkert traditionelt formfranskbrød.

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 og Glutenholdigt korn. Kan indeholde spor af Sesamfrø.











Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, sukker, tørret surdej (**hvedemel**, surdejskultur), palmeolie, salt tilsat jod, tørgær, rapsolie, melbehandlingsmidler (E300), surdejskultur. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1090 kJ/261 kcal
Fedt:	2,4 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	50 g
- heraf sukkerarter:	3,6 g
Kostfibre:	2,1 g
Protein:	8,4 g
Salt:	1,1 g

Detaljer

-  Stk. pr. kolli: 9
-  Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
-  Vægt: 600 g.
-  Nettovægt pr. kolli: 5400 g.
-  Optøningstemperatur: Stuetemperatur
-  Optøningstid: 180 min.
-  Bagetemperatur: 180 °C
-  Bagetid: 10 min.
-  Antal pr. palle: 40
-  Holdbarhed: 365 dage