

Formfranskbrød m. blå birkes

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10001017



Vi er bagere



Fuldend menuen og servér et klassisk hvedebrød, der er vendt i blå birkes. Brødet er ideelt fra alt til morgenmad mellemmåltid, eller hvis du lige skal forkæle dine gæster lidt ekstra.

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

Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, blå birkes 2%, salt tilsat jod, tørret surdej (**hvedemel**, surdejsskultur), palmeolie, sukker, tørtgær, **bygmaltemel**, rapsolie, **bygmaltekstrakt**, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300). Drys: Blå birkes. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1112 kJ/266 kcal
Fedt:	3 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	49 g
- heraf sukkerarter:	2,4 g
Kostfibre:	2,6 g
Protein:	8,8 g
Salt:	1,4 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
9



Opbevaring:
-18°C må ikke
nedfryses efter
optøning



Vægt:
495 g.



Nettovægt pr. kolli:
4455 g.



Optøningstemperatur:
Stuetemperatur



Optøningstid:
180 min.



Bagetemperatur:
180 °C



Bagetid:
10 min.



Antal pr. palle:
40



Holdbarhed:
365 dage