Formfranskbrød m. blå birkes

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10001017

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**, surdejskultur), palmeolie, sukker, tørgær, **bygmaltmel**, rapsolie, **bygmaltekstrakt**, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300). Drys: Blå birkes. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

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

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