Grov Skagen Lap

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18405000



For nogle en klassisker, for andre ikke. Ikke desto mindre er Kohbergs bagere enige i, at en Skagen Lap skal bages på fuldkornshvedemel og solsikkekerner. Det klassiske morgenstykke har solsikkekerner i bunden, og vi har toppet det med blå birkes, sesam- og hørfrø.

Tilberedning:
Tilberedning: Optø brødet ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 3-5 min. ved 180°C.

Allergener:
Indeholder Sesamfrø, Hvede, Glutenholdigt korn, Byg og Rug.

Ingredienser:
Ingredienser: **Fuldkornshvedemel**^ 31%, vand, **hvedemel**, **hvedekerner**^ 9%, solsikkekerner 6%, sukker, **rugmel**^, rapsolie, **hvedefibre**, salt tilsat jod, **sesamfrø**, hørfrø, **hvedegluten**, blå birkes, tørgær, tørret surdej (**hvedemel**, surdejskultur), vegetabilske emulgatorer (E472e), stabilisatorer (E412), **bygmaltekstrakt**, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300), surdejskultur. Drys: Hørfrø, blå birkes og **sesamfrø**. ^Fuldkorn.

Detaljer

- Stk. pr. kolli: 50
- Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 70 g.
- Nettovægt pr. kolli: 3500 g.
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 30 min.
- Bagetemperatur: 180 °C
- Bagetid: 3-5 min.
- Antal pr. palle: 40
- Holdbarhed: 365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1180 kJ/282 kcal
Fedt:	6,6 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	42 g
- heraf sukkerarter:	2,4 g
Kostfibre:	7 g
Protein:	9,9 g
Salt:	0,94 g