Håndværker XL

Forbagt hvedebrød drysset med 4% blå birkes. Dybfrossen.

Varenummer: 10000612

Vores dygtige bagere har bagt store, luftige og helt klassiske håndværkere. Ganske enkelt et godt og gedigent rundstykke, der hører til på ethvert dansk morgenbord.

Tilberedning:
Optø brødet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3-4 min. ved 200°C (varmluft).

Allergener:
Indeholder Glutenholdigt korn, Hvede og Rug. Kan indeholde spor af Sesamfrø.

Ingredienser:
Ingredienser: **Hvedemel**, vand, **rugsigtemel**, blå birkes 4%, salt tilsat jod, tørret surdej (**hvedemel**, surdejskultur), tørgær, **hvedegluten**, rapsolie, sukker, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300). Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Detaljer

- Stk. pr. kolli: 45
- Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 90 g.
- Nettovægt pr. kolli: 4050 g.
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 60 min.
- Bagetemperatur: 200 °C
- Bagetid: 3-4 min.
- Antal pr. palle: 40
- Holdbarhed: 365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1106 kJ/264 kcal
Fedt:	3,3 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,4 g
Kulhydrat:	47 g
- heraf sukkerarter:	1,8 g
Kostfibre:	3,4 g
Protein:	9,2 g
Salt:	1,6 g