



Brød/Baguette

Surdejsbaguette

Varenr: 50150082



En rustik, stenovnsbagt baguette i super brugervenlig 35 centimeters længde. Baguetten kan bruges som tilbehørsbrød, eller deles i to og bruges til sandwich. Baguetten er bagt af hvedemel, durum, rugflager, græskarkerner og durumkerner samt Schulstad Bakery Solutions egen signatur surdej. Surdejen er sammensat af tre forskellige surdejskulturer baseret på henholdsvis hvede, rug og durum. Smagen er fyldig men mild.

Bag og server

Bages direkte fra frost, ca. 11 min. ved 190°C.
Klar til servering efter ca. 15 min.

Ingredienser

Hvedemel, vand, surdej 13% (vand, fermenteret **hvedemel-durumhvedemel -rugmel**), **durumhvedemel** 6%, **durumkerner** 2,5%, **græskarkerner** 2,5%, **rugflager**, **hvedegluten**, salt tilsat jod, sukker, gær, **sigtet rugmel**, emulgator (vegetabilsk E472e), **hvedemaltmel**, **melbehandlingsmiddel (E300)**, **bygmaltmel**. Kan indeholde spor af sesam.

EAN	5701014061043
Vægt pr. stk.	250 g
Stk. pr. karton	22
Kartoner pr. palle	20
Holdbarhed:	12 måneder.
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	DK

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1026kJ
Kcal	242kcal
Fedt	2,4g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrater	44g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	3,2g
Protein	9,6g
Salt	1,5g



Se detaljer, inspiration og opskrifter online:
<https://www.lantmannen-unibake.com/da-DK/Schulstad-Bakery-Solutions/produkter/Brod/Baguette/surdejsbaguette/>