

Græskarkernebrød m. hvid hvede

Varenr: 50100005



Græskarkernebrød er stenovnsbagt med hvid hvede, som er en fuldkornshvedemel, der giver det traditionelle hvedebrøds karakteristiske milde smag, bløde konsistens og lyse udseende, da nogle af bitterstofferne og den mørke farve i skaldelene er forædlet væk. Og så er brødet Nøglehulsmærket.

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i alm. ovn ved 220°C eller i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Ingredienser

Hvedemel, vand, fuldkornshvedemel 23 %, græskarkerner

10%, sigtet rugmel, hvedegluten, sukker, salt tilsat jod, gær,

rapsoolie, fortykningsmiddel (E412), hvedefibre, emulgator

(vegetabilsk E472e), dextrose, hvedemaltmel,

melbehandlingsmiddel (E300), bygmaltmel.

Kan indeholde spor af sesamfrø og valnødder.

EAN	5701014027377
Vægt pr. stk.	508,3 g
Stk. pr. karton	12
Kartoner pr. palle	20
Holdbarhed:	12 måneder.
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	DK
Customs clearance code	19059080
AB Catering	71472
BC Catering	71472
Dagrofa Foodservice	73520
Dagrofa S-Engros	103263
Hørkram	34969311

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1157kJ
Kcal	275kcal
Fedt	6,6g
- heraf mættede fedtsyrer	1,7g
Kulhydrater	40g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	5,7g
Protein	11g
Salt	0,94g
Sodium	0,376g

