

Havrebrød

Varenr: 80354



Havrebrød er bagt i stenovn med surdej og havreflager, hvilket giver et brød med en særlig saftig krumme. Den sprøde skorpe er drysset med et tykt lag havreflager, som giver brødet en karakteristisk smag og ikke mindst udseende. Havreflagerne lyser flot op på det mørke havrebrød, som er bagt med malt, og skaber derved blikfang.

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 varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Ingredienser

Hvedemel, vand, **havreflager** 11%, tørret surdej (fermenteret **hvedemel**, salt), salt tilsat jod, **hvedegluten**, sukker, gær, emulgator (vegetabilsk E472e), **bygmaltekstrakt**, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300). Kan indeholde spor af sesamfrø og valnødder.

EAN	5701536803541
Vægt pr. stk.	687,5 g
Stk. pr. karton	8
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	1045kJ
Kcal	247kcal
Fedt	1,8g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4g
Kulhydrater	47g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	3,3g
Protein	9g
Salt	1,2g



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