

Sødmælksfranskbrød

Varenr: 80655



Velkendt sammenbagt sødmælksfranskbrød, der er saftigt i krummen, og som holder sig frisk længe. Brødet er bagt med rugsigtemel, yoghurt og sødmælkspulver, der giver ekstra saftighed. Drysset med blå birkes.

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.

EAN	5701536806559
Stk. pr. pose	1
Stk. pr. karton	8
Kartoner pr. palle	32
Holdbarhed:	12 måneder.
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	DK
Customs clearance code	19059030
AB Catering	235798
BC Catering	235798
Dagrofa Foodservice	73515
Dagrofa S-Engros	103262
Hørkram	12942282

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1079kJ
Kcal	255kcal
Fedt	3,8g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7g
Kulhydrater	45g
- heraf sukkerarter	2,3g
Kostfibre	2,8g
Protein	8,9g
Salt	1,3g

Ingredienser

Hvedemel, vand, sigtet rugmel 7%, fuldkornshvedemel 3%, sødmælkspulver 2,5%, rapsolie, hvedegluten, gær, salt tilsat jod, eddike, sukker, birkes 0,5%, yoghurtpulver 0,5%, hvedemaltmel, bygmaltmel, melbehandlingsmiddel (E300).



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