

Håndværker plus

Varenr: 214905



Den klassiske håndværker med blåsorte birkes er langtidshævet og bagt med hvedesurdej i stenovn. Krummestrukturen er let, luftig og åben, og balancerer fint med den klassiske milde smag af sødme og nuancer af fløde. Skorpens bid er knasende sprødt og har en intens duft af nød. Et perfekt match til morgenmåltidet eller brunchen.

Bag og server

Tages direkte fra frys og afbages i forvarmet ovn. Bages i 11 minutter i varmluftsovn ved 190°C.

Ingredienser

Hvedemel, hvedesurdej 15% (**hvedemel**, vand surdejskultur), vand, birkes 7% gær, rapsolie, salt tilsat jod, sukker, melbehandlingsmiddel (E300). Kan indeholde spor af æg, soja, sesamfrø, mælk, mandler, valnødder og hasselnødder.

EAN	5701014068240
Vægt pr. stk.	80 g
Stk. pr. karton	40
Kartoner pr. palle	32
Holdbarhed:	12 måneder
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	PL

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1228kJ
Kcal	291kcal
Fedt	4,4g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7g
Kulhydrater	51g
- heraf sukkerarter	2,7g
Kostfibre	3,7g
Protein	9,9g
Salt	1,1g



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