

Durumbrød

Varenr: 80259



Durumbrød er stenovnsbagt med durumhvedemel, som giver brødet en mere gylden farve og tilfører mere smag end almindelig hvede. Brødet er let og luftigt med sprød skorpe, og kombinationen af durumhvedemel, almindelig hvedemel og surdej giver brødet ekstra karakter og en rigtig god smag.

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer 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, **durumhvedemel** 24%, 2% tørret surdej (fermenteret **rugmel**, salt), salt tilsat jod, gær, sukker, emulgator (vegetabilsk E472e), druesukker, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300). Kan indeholde spor af sesamfrø og valnødder.

EAN	5701536802599
Vægt pr. stk.	612,5 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
Customs clearance code	19059030
AB Catering	54558
BC Catering	54558
Dagrofa Foodservice	43373
Dagrofa S-Engros	102623
Hørkram	34967164

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1063kJ
Kcal	251kcal
Fedt	1,4g
- heraf mættede fedtsyrer	0,5g
Kulhydrater	49g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	2,9g
Protein	9,1g
Salt	1,3g

