

Lille, Rundt Franskbrød

Varenr: 80677



Et klassisk dansk franskbrød bagt af hvedemel og surdej og drysset med blå birkes.

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, birkes 3%, salt tilsat jod, rapsolie, tørret hvedesurdej (fermenteret **hvedemel**, salt), sukker, sigtet **rugmel**, gær, emulgator (vegetabilsk E472e), druesukker, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300), **bygmaltmel**. Kan indeholde spor af sesamfrø og valnødder.

EAN	5701014045036
Vægt pr. stk.	408,3 g
Stk. pr. karton	15
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	1126kJ
Kcal	266kcal
Fedt	3,5g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrater	49g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	2,6g
Protein	8,4g
Salt	1,2g



Se detaljer, inspiration og opskrifter online:
<https://www.lantmannen-unibake.com/da-DK/Schulstad-Bakery-Solutions/produkter/Brod/various-accessories/lille-rundt-franskbrod/>