

Økologisk gulerodsbrød

Varenr: 80230



Det økologiske gulerodsbrød er et lækkert og indbydende brød. Smagen er en oplevelse i sig selv – bl.a. fordi brødet er bagt i stenovn og indeholder solsikkefrø, som en let nøddeartig smag og rugmel der giver brødet et rustik udseende.

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, *gulerødder 11%, *fuldkornsrugmel 5%, *solsikkekerner, salt tilsat jod, *solsikkeolie, *durumhvedemel, gær, *sukker, *hvedegluten, *tørret surdej (*rugmel, surdejskultur), *hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel (E300), *bygmaltmel. Kan indeholde spor af sesamfrø og valnødder. *=økologisk

EAN	5701014064464
Vægt pr. stk.	550 g
Stk. pr. karton	10
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	905kJ
Kcal	214kcal
Fedt	2,7g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4g
Kulhydrater	39g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	3,5g
Protein	6,7g
Salt	1,4g



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