

# Trekornsbrød (rådej)

Varenr: 8042



Trekornsbrød rådej er rørt med fuldkornshvedemel, rugkerner og hørfrø. Trekornsbrødet drysses med sesamfrø. Brødet er Nøglehulsmærket og anvendes primært til franskbrødstyper.

## Rådej

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 180 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Stil produkterne til hævning i 45–60 min. i raskskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Sæt produkterne i en 230°C varm ovn, og sænk temperaturen til 190°C. Bag produkterne 35 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

<b>EAN</b>	5701536265127
<b>Vægt pr. stk.</b>	700 g
<b>Stk. pr. karton</b>	12
<b>Kartoner pr. palle</b>	32
<b>Holdbarhed:</b>	6 måneder.
<b>Opbevaring:</b>	Ved –18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
<b>Oprindelsesland:</b>	DK
<b>Customs clearance code</b>	19012000
<b>AB Catering</b>	2090
<b>BC Catering</b>	2090
<b>Dagrofa Foodservice</b>	43130
<b>Hørkram</b>	34966525

## Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1056kJ
Kcal	251kcal
Fedt	4,6g
– heraf mættede fedtsyrer	0,7g
Kulhydrater	38g
– heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	6,6g
Protein	11g
Salt	0,98g



## Ingredienser

Vand, **hvedemel**, **fuldkornshvedemel** 14%, **rugkerner** 8%, **hørfrø** 4%, **hvedegluten**, gær, salt tilsat jod, tørret surdej (**hvedemel**, surdejskultur), stabilisatorer (E412), druesukker, emulgator (vegetabilsk E472e), **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300, amylase, xylanase). Kan indeholde spor af: Valnødder. Dekoration: **Sesamfrø** 3%.

