

Valnøddebrød SG

Varenr: 80284



Valnøddebrødet er bagt efter stolte håndværksmæssige traditioner med rugmel, valnødder og surdej. Brødet bages i stenovn, hvilket giver et brød med en kraftig, sprød skorpe, en saftig krumme og en intens 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, sigtet rugmel, fuldkornsrugmel, valnødder 3%, salt tilsat jod, palme- og rapsolie, hvedegluten, durumhvedemel, gær, bygmaltekstrakt, tørret surdej (hvedemel, surdejskultur), emulgator (vegetabilisk E472e), druesukker, hvedemaltmel, bygmaltemel, melbehandlingsmiddel (E300). Kan indeholde spor af sesamfrø.

EAN	5701536802841
Vægt pr. stk.	610 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	1136kJ
Kcal	269kcal
Fedt	4,4g
- heraf mættede fedtsyrer	1,1g
Kulhydrater	47g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	3,7g
Protein	8,5g
Salt	1,4g



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