

Durumbrød

Varenr: 80259



Det stenovnsbagte Durumbrød har en lækker gylden farve og durumhvedemelet tilføjer 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. Brødet er desuden bagt i Danmark.

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

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



Se detaljer, inspiration og opskrifter online:
<https://www.lantmannen-unibake.com/da-DK/Schulstad-Bakery-Solutions/produkter/brod/Franskbrod/durumbrod/>