

# Gulerodsbrød

Varenr: 80314



Gulerodsbrødet er et lækkert og indbydende brød med gyldne toner fra gulerødderne. Smagen er en oplevelse i sig selv – bl.a. fordi brødet er bagt på stenovn med surdej, solsikkefrø og majsflager. Udover gulerødder indeholder brødet også gulerodskoncentrat for at understrege farven.

## 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, **gulerødder 12%**, solsikkekerner, salt tilsat jod, palme- og rapsolie, **gær, tørret surdej (fermenteret hvedemel, salt)**, Cornflakes (majsflager, salt, **bygmaltekstrakt**), sukker, gulerodskoncentrat 0,5%, emulgator (vegetabilsk E472e), druesukker, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300). **Kan indeholde spor af sesamfrø og valnødder.**

<b>EAN</b>	5701536803145
<b>Vægt pr. stk.</b>	550 g
<b>Stk. pr. karton</b>	10
<b>Kartoner pr. palle</b>	20
<b>Holdbarhed:</b>	12 måneder.
<b>Opbevaring:</b>	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
<b>Oprindelsesland:</b>	DK

## Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1115kJ
Kcal	264kcal
Fedt	4,1g
- heraf mættede fedtsyrer	1,1g
Kulhydrater	47g
- heraf sukkerarter	2,5g
Kostfibre	2,9g
Protein	8,3g
Salt	1,3g



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