

Valnøddebrød SG

Varenr: 80284



Valnøddebrødet er bakt efter stolte håndværksmæssige traditioner med rugmel, valnødder og surdej. Brødet bages i stenovn, hvilket giver brødet en kraftig, sprød skorpe, en saftig krumme og en intens smag. TIP! Den delikate smag fremhæves fx sammen med en gede-friskost eller en fed brie. Også en god ledsager til artiskok- eller grøntsagspaté med bagt pastinak eller svampe. Prøv den også til sødt som fx mandelsmør eller ingefærmarmelade.

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, fuldkornsrugmel 6%, sigtet rugmel 6% valnødder 3%, salt tilsat jod, palme- og rapsolie, hvedegluten, gær, durumhvedemel, bygmalttekstrakt, tørret surdej (hvedemel, surdejsskultur), emulgator (vegetabilsk E472e), druesukker, hvedemaltmel, bygmaltmel, 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	1,5g
Sodium	0,6g

