

Håndværker klassisk

Varenr: 216770

[Køb](#)

Flot, trapezformet håndværker som på bedste håndværksbager-manér ser forskellige ud. Den milde, vedvarende smag og den bløde, luftig krummestruktur gør denne håndværker til et oplagt valg på ethvert morgenbord. Den klassiske håndværker når den er allerbedst. Produktet er bagt i Danmark. En karton består af 2 poser med 17 stk i hver pose.

Bag og server

Tages direkte fra frys og afbages i forvarmet ovn. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C.

Ingredienser

Hvedemel, vand, birkes, salt tilsat jod, palme- og rapsolie, sukker, gær, fortykningsmiddel E(412), emulgator (vegetabilsk E472e), dextrose, Hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel (E300).

Kan indholde spor af sesamfrø.

EAN	5701014070052
Vægt pr. stk.	70 g
Stk. pr. karton	34
Kartoner pr. palle	32
Holdbarhed:	12 måneder
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	DK

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1145kJ
Kcal	271kcal
Fedt	4,3g
- heraf mættede fedtsyrer	0,9g
Kulhydrater	48g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	2,7g
Protein	8,7g
Salt	1,5g

