

Baguette fin 135g

Artikkelnr: 214688



Klassisk vit baguette. En sikker vinner i påsmurtdisken. Grovhetsprosent 0.

Tin og stek

Produktet stekes i forvarmet ovn ved 190°C i 8-10 minutter fra tint tilstand.

Ingredienser

Hvetemel, vann, salt, **hvetegluten**, gjær, melbehandlingsmiddel (E300), maltmel av bygg.

| | |
|---------------------------|--|
| EPD-nummer | 5226881 |
| EAN | 7315060146883 |
| Vekt pr. enhet | 135 g |
| Antall pr. kartong | 50 |
| Holdbarhet | Fryst: 365 dager. Tint: 2 dager i romtemperatur. |
| Oppbevaring | Ved -18°C eller kaldere. Bør ikke fryses etter tining. |
| Opprinnelsesland: | SE |

Næringsinnhold pr.100 g

| | |
|----------------------|---------|
| Energi | 1021kJ |
| Kcal | 241kcal |
| Fett | 1,4g |
| - hvorav mettet fett | 0,2g |
| Karbohydrater | 47g |
| - hvorav sukkerarter | 0,4g |
| Kostfiber | 1,9g |
| Protein | 9g |
| Salt | 1,2g |
| Sodium | 0,44g |

