



Baguette rustikk durum 391g

Artikkelnr: 80645

Rustikk durum baguette. Ca 55 cm lang, passer utmerket til påsmurt eller som tilbehør til all slags mat. Grovhetsprosent 0.

Tin og stek

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

Ingredienser

Hvetemel, vann, **durumhvete 20%**, tørket surdeig (fermentert hvetemel, salt), salt tilsatt jod, sukker, emulgator (vegetabilsk E472e), gjær, maltet hvetemel, melbehandlingsmiddel (E300). Kan inneholde spor av sesamfrø.

EPD-nummer	1934421
EAN	5701014039677
Vekt pr. enhet	391,6 g
Antall pr. kartong	14
Antall kartonger pr. pall	20
Holdbarhet	Fryst: 365 dager. Tint: 2 dager i romtemperatur.
Oppbevaring	Ved -18°C eller kaldere. Bør ikke fryses etter opptining.
Opprinnelsesland:	DK

Næringsinnhold pr.100 g

Energi	1015kJ
Kcal	240kcal
Fett	1,4g
- hvorav mettet fett	0,5g
Karbohydrater	47g
- hvorav sukkerarter	2g
Kostfiber	2,5g
Protein	8,5g
Salt	1,3g

