



Matbröd/Portionsbröd

# Baguette mini

Produktkod: 13200



Klassisk fransk minibaguette, luftigt och lätt inkråm och med krispig skorpa.

## Tina & Baka

Tina i 30 min i rumstemperatur. Grädda/stekes i ca 200°C i 7-9 minuter i förvärmad ugn. OBS! Gräddningstider/steketider och -temperatur är riktvärden och kan variera beroende på ugn.

## Ingredienser

VETEMJÖL/HVETEMEL, vatten, jäst/gjær, salt, mältat VETEMJÖL, bondbönemjöl, mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av sesamfrö.

<b>EAN</b>	17391288132003
<b>Vikt per styck</b>	55 g
<b>Antal per kartong</b>	125
<b>Antal kartonger per pall</b>	16
<b>Hållbarhet:</b>	365 days
<b>Förvaring:</b>	Temperature max C°-18, Temperature min C°-25
<b>Ursprungsland:</b>	FR

## Näringsdeklaration per 100 g

Energi	1132kJ
Kcal	267kcal
Fett	1g
- varav mättat fett	0,2g
Kolhydrater	55g
- varav sockerarter	4g
Fiber	3,5g
Protein	8,1g
Salt	1,5g
Sodium	0,6g
Lactose	0,2%



Se mer detaljer, inspiration och recept online:  
<https://www.lantmannen-unibake.com/sv-SE/Products/Brod/Portionsbrod/baguette-mini/>