

# Mesterværk, ca. 750 g

Varenummer: 10000365



Mangler du ekstra smag til menuen, så har vi bagt et nyt og innovativt brød, hvor vi har kræset for detaljerne. Skær en tyk skive af Mesterværk, der er bagt med hele 11 forskellige velsmagende frø, gryn og kerner, der udgør 45 % af brødet. Det giver en lækker nøddeagtig smag. Så lækkert, at det kan spises, som det er og uden pålæg.

## Bagevejledning:

Optø i plastpose i minimum 5 timer ved stuetemperatur inden afbagning. Tag ud af plastpose inden afbagning. Optøet: Bages ca. 15-18 minutter ved 180°C. Direkte fra frost: Anbefales ikke.

## Allergener:

Indeholder **hvede, glutenholdigt korn, rug og byg** Kan indeholde spor af **sesamfrø**

## Ingredienser:

Ingredienser: Vand, surdej (vand, **Rugmel\***), solsikkekerner, **rugkerner\***, **byggryn\***, **rugmel\***, **havreflager\***, hørfrø, blå birkes, **hvedegluten**, hirse, granuleret majs, græskarkerner, **durumhvedemel**, salt tilsat jod, chiafrø, gule hørfrø, **bygmaltekstrakt**, fermenteret **hvedemel**, gær.  
Drys: Knækkede **rugkerner**. Kan indeholde spor af **sesam**. \*: Fuldkorn



## Detaljer

- Stk. pr. kolli: 14
- Opbevaring: -18°, må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 750 gram
- Nettovægt pr. kolli: 10500 gram
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 300 min.
- Bagetemperatur: 180 °C
- Bagetid: 15-18 min.
- Antal pr. palle: 56
- Holdbarhed: 365 dage

## Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1078 kJ/258 kcal
Fedt:	10 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,2 g
Kulhydrat:	28 g
- heraf sukkerarter:	2 g
Kostfibre:	7,8 g
Protein:	10 g
Salt:	1,2 g