

Stenovnsbagt Flütes, ca. 340 g

Varenummer: 18905000



Stenovnsbagte Flutes er velsmagende, rustikke flutes med let varierende udseende og drysset med mel. De er bagt med hvedemel, rugmel og hvedesurdej og tilsat bygmaltekstrakt. En luftig krumme og lidt sej skorpe giver et lækkert bid. De har flere anvendelsesmuligheder, hvor kun fantasien sætter grænser.

Bagevejledning:

Bagevejledning: Læg den frosne baguette på en bageplade. Optøs ved stuetemperatur i 30-60 minutter. Varm ovnen op til 210°C og bag baguetten i henhold til nedenstående bagetemperaturer og -tider. Den præcise bagetemperatur og bagetid afhænger af den pågældende ovntype. Bagetemperatur i industri-/etageovn: 185°C. Bagetemperatur i varmluftovn: 180°C. Bagetid: ca. 15 minutter.

Allergener:

Indeholder **hvede, glutenholdigt korn, rug og byg** Kan indeholde spor af **sesamfrø, æg, nødder, mælk, soja, hasselnød og hasselnødprodukter, mandel og mandelprodukter og selleri**

Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, **rugmel**, gær, salt, druesukker, **bygmaltekstrakt**. Drys: **hvedemel**. Kan indeholde spor af **mælk, æg, soja, nødder (hasselnødder, valnødder, mandler), selleri og sesam**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1015 kJ/239 kcal
Fedt:	0,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,1 g
Kulhydrat:	49 g
- heraf sukkerarter:	1,2 g
Kostfibre:	3 g
Protein:	7,9 g
Salt:	1,7 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
25



Opbevaring
-18°, må ikke nedfryses
efter optøning



Vægt:
340 gram



Nettovægt pr. kolli:
8500 gram



Optøningstemperatur:
Stuetemperatur



Optøningstid:
30-60 min.



Bagetemperatur:
180 °C



Bagetid:
15 min.



Antal pr. palle:
24



Holdbarhed:
365 dage