

Oval Mørk Baguette, ca. 140 g

Varenummer: 18875000



Servér en stenovnsbagt, mørk sandwich- baguette bagt på surdej, hvede- og rugmel. Der er tilsat hørfrø, havre flager og græskarkerner. Mørk, grov og rustik.

Bagevejledning:

Læg det frosne produkt på en bageplade med bagepapir. Forvarm ovnen til 220 °C og bag i henhold til følgende bagetider. Bagetemperatur konventionel ovn: 230 °C, bagetid 3 min. Bagetemperatur konvektionsovn: 220 °C, bagetid 3 min.

Allergener:

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

Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, surdej (vand, **hvedemel, rugmel**), **havreflager, rugmel**, græskarkerner, hørfrø, gær, surmalt af **byg**, salt, **hvedegluten, rugmaltmel**, ristet **hvedemaltmel, bygmaltektstrakt**, glukose. Kan indeholde spor af **æg, soja, mælk og sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1076 kJ/255 kcal
Fedt:	3,4 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,6 g
Kulhydrat:	45 g
- heraf sukkerarter:	1,1 g
Kostfibre:	4,5 g
Protein:	9 g
Salt:	1,4 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
60



Opbevaring
-18°, må ikke nedfryses
efter optøning



Vægt:
140 gram



Nettovægt pr. kolli:
8400 gram



Bagetemperatur:
220 °C



Bagetid:
3 min.



Antal pr. palle:
24



Holdbarhed:
365 dage