

# Stenovnsbagt parisienne, ca. 550 g

Varenummer: 18893000



Servér Stenovnsbagt Parisienne. En stor rustik baguette som er bagt med hvedemel og hvedesurdej. Den har en let og luftig krumme samt en lækker sprød skorpe.

## 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: 175°C. Bagetid: ca. 20-22 min.

## Allergener:

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

## Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, **hvedesurdej** (vand, **hvedemel**), **rugmel**, salt, bagemiddel (**hvedemel**, druesukker, rapsolie), **bygmaltekstrakt**, gær. Drys: mel. Kan indeholde spor af **mælk, æg, sesam, soja, selleri og nødder**.

## Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	998 kJ/236 kcal
Fedt:	0,9 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,2 g
Kulhydrat:	48 g
- heraf sukkerarter:	0,8 g
Kostfibre:	3,6 g
Protein:	7 g
Salt:	1,9 g

## Detaljer



Stk. pr. kolli:  
16



Opbevaring  
-18°, må ikke nedfryses  
efter optøning



Vægt:  
550 gram



Nettovægt pr. kolli:  
8800 gram



Optøningstemperatur:  
Stuetemperatur



Optøningstid:  
30-60 min.



Bagetemperatur:  
175 °C



Bagetid:  
20-22 min.



Antal pr. palle:  
24



Holdbarhed:  
365 dage