

Rustikt Chiabrød, ca. 500 g

Varenummer: 10000103



Rustikt Chiabrød er et mørkt kerneholdigt brød, der præsenterer sig godt på buffetten. Vi har bagt det på rugsurdej og tilsat lækre ingredienser som chiafrø, solsikkekerner, hørfrø, malt og kakao. En karakteristisk, mørk og intens smag.

Bagevejledning:

Optø i minimum 3 timer ved stuetemperatur inden afbagning. Bages ca. 10 min ved 180°C. Direkte fra frost: Anbefales ikke.

Allergener:

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

Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, solsikkekerner, hørfrø, **rugmel**, chiafrø 3%, **bygmaltekstrakt**, palmeolie, salt tilsat jod, **bygmaltmel**, **hvedegluten**, tørgær, kakao, rapsolie, vegetabilsk emulgator (E472e), stabilisator (E412), melbehandlingsmiddel (E300). Drys: Chiafrø, hørfrø og solsikkekerner. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1189 kJ/283 kcal
Fedt:	8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,7 g
Kulhydrat:	40 g
- heraf sukkerarter:	2,3 g
Kostfibre:	5,4 g
Protein:	10 g
Salt:	1,4 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
8



Opbevaring
-18°, må ikke nedfryses
efter optøning



Vægt:
500 gram



Nettovægt pr. kolli:
4000 gram



Optøningstemperatur:
Stuetemperatur



Optøningstid:
180 min.



Bagetemperatur:
180 °C



Bagetid:
10 min.



Antal pr. palle:
40



Holdbarhed:
365 dage