

Rustikt Majsbrød, ca. 500 g

Varenummer: 10000101



Kræs for smagsløgene med dette lyse og lækre buffetbrød. Vi har bagt det på surdej og tilsat halvsigtet rugmel. Det giver et smagfuldt majsbrød, der er perfekt til buffeten.

Bagevejledning:

Bagevejledning: Optø i plastpose 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 og rug** Kan indeholde spor af **sesamfrø**

Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, majsgranulat 4%, solsikkekerner, **rugsigtemel**, salt tilsat jod, sukker, palmeolie, **hvedegluten**, tørgær, vegetabilsk emulgator (E472e), stabilisator (E412), rapsolie, gurkemejerod, melbehandlingsmiddel (E300), surdejskultur. Drys: Majsgryn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.



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

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1100 kJ/260 kcal
Fedt:	4 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1 g
Kulhydrat:	46 g
- heraf sukkerarter:	2,7 g
Kostfibre:	2,5 g
Protein:	8,8 g
Salt:	1,4 g