

Økologisk Kernefranskbrød, ca. 585 g

Varenummer: 18237100



Skær en skive af vores Økologisk Kernefranskbrød, og servér et fiberholdigt og mørkt franskbrød. Vi har bagt brødet på hvede-, rug- og fuldkornshvedemel og tilsat knækkede hvedekerner, solsikkekerner og hørfrø. Groft, sprødt og luftigt.

Bagevejledning:

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

Allergener:

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

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Fuldkornshvedemel***, **hvedemel***, knækkede **hvedekerner*** 12%, solsikkekerner* 3%, hørfrø* 3%, **rugmel***, **hvedegluten***, **bygmaltekstrakt***, **rugsigtemel***, rapsolie*, rørsukker*, salt tilsat jod, tærgær, melbehandlingsmiddel (enzym (hvede), E300). Drys: Økologisk **rugsigtemel***. *: Økologisk. Kan indeholde spor af **sesam**.



Detaljer

- Stk. pr. kolli: 9
- Opbevaring: -18°, må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 585 gram
- Nettovægt pr. kolli: 5265 gram
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 180 min.
- Bagetemperatur: 180 °C
- Bagetid: 10 min.
- Antal pr. palle: 40
- Holdbarhed: 365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1075 kJ/257 kcal
Fedt:	5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrat:	40 g
- heraf sukkerarter:	2,6 g
Kostfibre:	6,2 g
Protein:	9,6 g
Salt:	0,96 g