

Glutenfri Mørk Håndværker m. solsikke ca. 65 g

Varenummer: 10001020



Mørk kernerig gluten- og laktosefri håndværker bagt på rismel og boghvedemel og med hele 15 % solsikkekerner samt brune hørfrø, psylliumfrø og græskarkerner. Brødene er drysset med velsmagende solsikkekerner og ser virkelig indbydende ud på en morgenbuffet. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

Bagevejledning:

Bagevejledning: Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 8-12 min. ved 180°C (kan variere efter ovntype). Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå blød skorpe.

Allergener:

Indeholder æg

Ingredienser:

Glutenfri Mørk Håndværker

Ingredienser: Vand, solsikkekerner (15%), rismel, boghvedemel, majsstivelse, rapsolie, tapiokastivelse, brune hørfrø, gær, psylliumfrø, stabilisator (hydroxypropylmethylcellulose), glutenfri malt (**Byg**), græskarkerner, **æggehvidepulver**, sukker, salt tilsat jod, sirup (sukkersirup, salt), fortykningsmiddel (guarkernemel).

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1102 kJ/263 kcal
Fedt:	13 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,6 g
Kulhydrat:	27 g
- heraf sukkerarter:	2,1 g
Kostfibre:	6,1 g
Protein:	6,3 g
Salt:	0,95 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
24



Opbevaring
-18°, må ikke nedfryses
efter optøning



Vægt:
65 gram



Nettovægt pr. kolli:
1560 gram



Bagetemperatur:
180 °C



Bagetid:
8-12 min.



Antal pr. palle:
84