



SURDEJSBRØD MED DURUM

Varenr.: 604580

Redigeret: 23.02.2023

PRODUKTBESKRIVELSE: Karakteristisk surdejsbrød bagt med rugsurdej og durum. Bagt i stenovn.

NETTOVÆGT: 8 stk. à ca. 550 g - 4400 g

OPBEVARING: På frost ved -18°C eller koldere. Må ikke genfryses efter optøning.

HOLDBARHED: 12 måneder fra produktionsdato.

BAGEVEJLEDNING: Optøs natten over på køl eller 2-3 timer ved stuetemperatur.

Bages ved 180-190°C i 15 minutter.



Forbagt, brødstykke. Dybfrossen.

Ingredienser:

Hvedemel, rugsurdej (**rugmel**, vand), durum **hvedemel**, vand, salt, **hvedemalt**, **hvedegluten**, gær, maltmel (**hvede** og **byg**), melbehandlingsmiddel (askorbinsyre).

Kan indeholde spor af æg, soja, mælk, sesamfrø og valnødder.

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	1217 kJ/287 kcal
Fedt	1,3 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	58g
-heraf sukkerarter	0,9g
Kostfibre	2,9 g
Protein	9,4 g
Salt	1,6 g