



STENOVNSBAGUETTE, KERNER 54 cm

Varenr.: 604711

Redigeret: 23.02.2023

- NETTOVÆGT: 15 stk. à ca. 450 g - 6,750 kg
- OPBEVARING: På frost ved -18°C eller koldere. Må ikke genfryses efter optøning.
- HOLDBARHED: 12 måneder fra produktionsdato.
- BAGEVEJLEDNING: Bages direkte fra frost i forvarmet ovn ved 180-190°C i 11 minutter
- PRODUKTBESKRIVELSE: Stenovnsbagt baguette med kerner.



Forbagt brødstykke. Dybfrossen.

Ingredienser:

Hvedemel, vand, hvede surdej (vand, **hvedemel** og surdejskultur), **fuldkornshvedemel**, **havregryn**, **rugflager**, solsikkekerner, hørfrø, hirse, salt tilsat jod, **rugmel** (pregelatineret), gær, **bygmalt** ekstrakt, **hvedeklid**, rismel, **sesamfrø**, ristet **hvedemaltmel**, kartoffelstivelse, rapsolie, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre), **hvedekim**.

Kan indeholde spor af mælk, nødder (valnødder, mandler, hasselnødder, cashewnødder)

Næringsindhold pr. 100 g ca.:	
Energi	1081 kJ/258 kcal
Fedt	3,1 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	44,9 g
-heraf sukkerarter	0,8 g
Kostfibre	4,3 g
Protein	10,0 g
Salt	1,0 g