

PRODUKTBESKRIVELSE:

NETTOVÆGT:

OPBEVARING:

HOLDBARHED:

BAGEVEJLEDNING:

Rustikt, håndopslået groft landbrød. Bagt i stenovn.

8 stk. à ca. 550 g - 4400 g

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

12 måneder fra produktionsdato.

Optøs natten over på køl eller 2-3 timer ved stuetemperatur. Bages ved 180-190°C i 11 minutter.



Forbagt groft landbrød. Dybfrossen.

Ingredienser:
Hvedemel, vand, 6% hørfrø, 6% **sesamfrø**, durum **hvedekerner**, 3% **rugkerner**, **rugmel**, **hvedeflager**, 2% solsikkekerner, gær, salt, **byggmalt**, sukker, tørsurdej (pregelatineret **hvedemel**, surhedsregulerende middel (mælkesyre)), emulgator (mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer), dextrose, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre), stabilisator (guargum)

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

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	1259 kJ/302 kcal
Fedt	7,0 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	48 g
-heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	6,0 g
Protein	9,4 g
Salt	1,7 g