



STENOVNSBAGUETTE, KERNER 54 cm

Varenr.: 604711

Redigeret: 07.02.2024

- 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, **hvedesurdej** (vand, **hvedemel**, surdejskultur), **fuldkornshvedemel**, **havreflager**, **hvedegluten**, **rugflager**, 2% solsikkekerner, 2% hørfrø, hirse, salt tilsat jod, **rugmel** (forforklistret), gær, **hvedeklid**, **bygmaltekstrakt**, **hvedemaltmel**, rismel, **sesamfrø**, kartoffelstivelse, rapsolie, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre), **hvedekim**.

Kan indeholde spor af spelt, mælk, valnødder, mandler, hasselnødder og cashewnødder.

Næringsindhold pr. 100 g ca.:	
Energi	1081 kJ/258 kcal
Fedt	3,1 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	45 g
-heraf sukkerarter	0,8 g
Kostfibre	4,3 g
Protein	10 g
Salt	0,96 g