



Kernefavorit med surdej

Varenr.: 605908

Redigeret: 10.01.2024

PRODUKTBESKRIVELSE: Multikernebrød med bl.a. havreflager, byggryn, knuste majskeer, hirse, hørfrø og solsikkekeer.

NETTOVÆGT: 15 stk. a ca. 600g – 9, 000 kg

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 multikernebrød. Dybfrossen.

Ingredienser:

Hvedemel, vand, 4% **havreflager**, 3% **byggryn**, 3% knuste majskeer, 3% hirse, 2% hørfrø, 2% solsikkekeer, salt, skårne **havrekeer**, **hvedemaltmel**, **sesamfrø**, gær, forforklistret **hvedemel**, **hvedegluten**, **rugmel**, **bygmaltekstrakt**, sukker, **hvedeflager**, **rugkeer**, **hvedeklid**, ristet **bygmaltmel**, forforklistret **rugmel**, **sennep**, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre), fortykningsmiddel (guargummi).

Kan indeholde spor af hasselnødder, mandler, valnødder, pistacienødder, mælk, æg og soja.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1144 kJ/271 kcal
Fedt	3,9 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	48 g
-heraf sukkerarter	2,6 g
Kostfibre	4,2 g
Protein	9,3 g
Salt	1,4 g