

- PRODUKTBESKRIVELSE:

Rustik surdejsbolle med græskarkerner, solsikkefrø og hørfrø. Kold- og langtidshævet (18 timer). Bagt med hvedesurdej.

NETTOVÆGT:

42 stk. à ca. 100 g - 4200 g

OPBEVARING:

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

HOLDBARHED:

12 måneder fra produktionsdato.

BAGEVEJLEDNING:

Bages direkte fra frost i forvarmet ovn ved 180-190°C i 11 minutter.



Forbagt brødstykke med surdej. Dybfrossen.

Ingredienser:
Hvedemel, vand, durum (**hvede**), 9% surdej (vand, **hvedemel**), 7% hørfrø (gule og brune), 3% græskarkerner, 3% solsikkekerner, ølandsh**vedemel** (fuldkorn), salt tilsat jod (salt, jod), gær, **hvedegluten**, **bygmalt**, ristet **bygmalt**, sukker, **hvedemaltmel**, **sojamel**, emulgator (mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer), kartoffelstivelse, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre).

Kan indeholde spor af sesamfrø.

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	1007 kJ/241 kcal
Fedt	6,7 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	36 g
-heraf sukkerarter	1,3 g
Kostfibre	4,1 g
Protein	9,1 g
Salt	1,1 g