

Redigeret: 06.01.2026

- PRODUKTBESKRIVELSE:

Kold- og langtidshævet (18 timer) surdejsbolle med ølands-fuldkornshvede og hvedesurdej.

NETTOVÆGT:

42 stk. à ca. 100 g - 4200 g

OPBEVARING:

På frost ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses 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 og ølandshvedemel. Dybfrossen.

Ingredienser:
Vand, **hvedemel**, durum (**hvede**), 10% surdej (vand, **hvedemel**), 5% ølandsh**vedemel**, 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	805 kJ/192 kcal
Fedt	0,6 g
-heraf mættede fedtsyrer	<0,1 g
Kulhydrat	41 g
-heraf sukkerarter	1,1 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	7,0 g
Salt	1,2 g