



Stenovnsbaguette, mørk 54 cm Varenr.: 604705

Redigeret: 14.01.2026

- NETTOVÆGT: 16 stk. à ca. 440 g - 7,040 kg
- 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
- PRODUKTBESKRIVELSE: Stenovnsbagt baguette med hvede.



Forbagt brødstykke. Dybfrossen.

Ingredienser:

Hvedemel, vand, **havreflager**, **rugflager**, **hvedeklid**, **bygmel**, gær, salt tilsat jod, hørfrø, hirse, **hvedegluten**, solsikkekerner, maltmel (**hvede** og **byg**), rismel, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre), rapsolie.

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

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	1046 kJ/250 kcal
Fedt	1,6 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	47,8 g
-heraf sukkerarter	0,8 g
Kostfiber	4,1 g
Protein	8,3 g
Salt	1,1 g