



GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Corncorde

VARENUMMER:
720147

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

500 g Corncorde
1.200 g Hvedemel
25 g Tørgær eller
50 gr Zymarom frisk gær
1000 g Vand

Surdej kan tilsættes efter eget ønske.

Køretid 1 gear: 4 min.
Køretid 2 gear: 5 min.
Dejtemperatur: 26-28 °C

ANDET:

Velegnet til kernebrød med hirsefrø

ANDRE MULIGHEDER:



ANVENDELSE:

25 % forblanding til lyse specialbrød.

Også velegnet til baguettes, rundstykker og boller.

Velegnet til kold og langtidshævning.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1600 kJ/390 kcal
Fedt	15 g
heraf mættede	2 g
Kulhydrater	39 g
heraf sukkerarter	3 g
Fiber	8 g
Protein	19 g
Salt	7,5 g

INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEmel, hørfrø, solsikkekerner, HVEDEkim-pulver, salt, HVEDEgluten, surdejspulver af HVEDE, birkesfrø, maltekstrakt af BYG, emulgator (E472e), dextrose, melbehandlingsmiddel (E300), enzymer.

Henvisning for yderligere informationer, kontakt konsulent fra Engelhardt.