



GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Duetbrød Mørk 50%

VARENUMMER:
720262

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

850 g Duetbrød Mørk 50%
850 g Hvedemel
25 g Rød tørgær eller 50 g 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

ANVENDELSE:

Duet blandingen er til mørke brødtyper.

Indeholder 7 slags kerner.

God malt smag

Anvendes til alle former for brød.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1450 kJ/340 kcal
Fedt	5 g
heraf mættede	1 g
Kulhydrater	58 g
heraf sukkerarter	1 g
Fiber	10 g
Protein	11 g
Salt	3,8 g

INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEmel, fuldkornsRUGmel, RUGmel, maltekstrakt fra BYG, prægelatiniseret RUGmel, salt, HAVREflager, RUG flager, BYGkorn, HVEDEflager, kartoffelflager, solsikkefrø, HVEDEgluten, surdejspulver fra RUG, græskarfrø, BYGmaltmel, hørfrø, emulgator (E 472e), dextrose, melbehandlingsmiddel (E300), enzymer.

Henvisning for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.