



GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Gourmet Fibbrød Mørk 25%

VARENUMMER:
720217

EMBALLAGE:
8 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

500 g Mørk Fibbi
900 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 mørke fiberrige brødtyper

ANDRE MULIGHEDER:



ANVENDELSE:

25 % forblending til mørke fiberholdige brødtyper.

Også velegnet til baguettes, rundstykker og boller.

Velegnet til kold og langtidshævning.

| NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G | |
|------------------------|------------------|
| Energi: | 1250 kJ/300 kcal |
| Fedt | 4 g |
| heraf mættede | 0,5 g |
| Kulhydrater | 34 g |
| heraf sukkerarter | 4,5 g |
| Fiber | 29 g |
| Protein | 17 g |
| Salt | 6 g |

INDHOLDSDEKLARATION:
HVEDEkrid, HVEDEmaltmel, HVEDEgluten, HAVREfibre, cikoriefibre (inulin), fuldkorns RUGmel, salt, RUGmaltmel, HVEDEmel, maltekstrakt af BYG, HVEDEmaltmel, surdejspulver (HVEDE), emulgator (E472e), dextrose, vegetabilsk fedt (palm), melbehandlingsmiddel (E300), enzymer.

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.