



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:	1200 kJ/280 kcal
Fedt	3,5 g
heraf mættede	1 g
Kulhydrater	34 g
heraf sukkerarter	5 g
Fiber	29 g
Protein	17 g
Salt	6 g

INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEkrid, maltede HVEDEflager, HVEDEgluten, HAVREfibre, cikorieodfibre (inulin), fuldkorns RUGmel, salt, RUGmaltmel, HVEDEmel, malt-ekstrakt fra BYG, maltet HVEDEmel, surdejspulver fra HVEDE, emulgator (E472e), dextrose, vegetabilsk olie (raps), melbehandlingsmiddel (E300), maltet BYGmel, enzymer.

Henvisning for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.