

**GENERELT:****PRODUKTNAVN:**  
Duétbrød Mørk 50%**VARENUMMER:**  
720262**EMBALLAGE:**  
12,5 kg**OPBEVARING:**  
Tørt og køligt**HOLDBARHED:**  
12 måneder**GRUNDOPSKRIFT:**

850 g Duétbrød 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:**

Duét blandingen er til mørke brødtyper.

Indeholder 7 slags kerner.

God malt smag

Anvendes til alle former for brød.

**NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G**

Energi:	1401 kJ/340 kcal
Fedt	4,9 g
heraf mættede	1 g
Kulhydrater	58 g
heraf sukkerarter	3 g
Fiber	9,7 g
Protein	11 g
Salt	3,8 g

**INDHOLDSDEKLARATION:**

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

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.