



GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Gourmet Corncorde

VARENUMMER:
720402

EMBALLAGE:
12,5 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

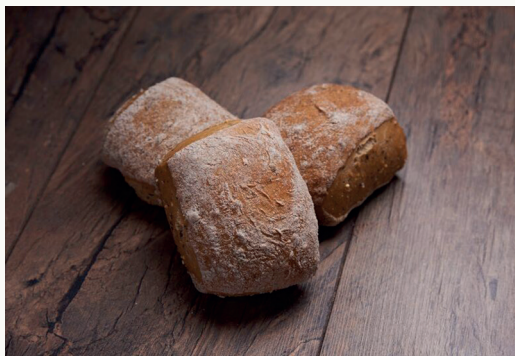
Surdej kan tilsættes efter eget ønske.

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:	1620 kJ/387 kcal
Fedt	16 g
heraf mættede	2,2 g
Kulhydrater	38 g
heraf sukkerarter	3,4 g
Fiber	8,5 g
Protein	20 g
Salt	7,5 g

INDHOLDSDEKLARATION:

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

Henvisning for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.