



GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Gourmet Rustico 25%

VARENUMMER:
720441

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

400 g Gourmet Rustico 25%
1.250 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

ANDET:

Velegnet til mørke brødtyper bagt i stenovn

ANDRE MULIGHEDER:



ANVENDELSE:

25% forblanding til mørke specialbrød med malt.

Også velegnet til baguettes, rundstykker og boller.

Velegnet til kold og langtidshævning.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G	
Energi:	1300 kJ/320 kcal
Fedt	3,5 g
heraf mættede	0,5 g
Kulhydrater	57 g
heraf sukkerarter	12 g
Fiber	11 g
Protein	9 g
Salt	8,1 g

INDHOLDSDEKLARATION:
RUGmel, vallepulver (fra MÆLK), salt, fortykningsmiddel (E412), emulgator (E322), HVEDEgluten, BYGmaltmel, HVEDEmel, surhedsregulerende middel (E330), dextrose, vegetabilsk olie (raps), melbehandlingsmiddel (E300), enzymer.

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.