ENGELHARDT
BANG & BONSOMER

GOURMET FLEXICORN 10-30%

VARENR. 720403

GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Gourmet Flexicorn 10-30%

VARENUMMER:
720403

EMBALLAGE:
12,5 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

500 g	Gourmet Flexicorn 10-30%
1.150 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 med malt og kerner

ANDRE MULIGHEDER:

ANVENDELSE:

Fleksibel blanding til brødtyper med mange kerner.

Også velegnet til baguettes, rundstykker og boller.

Velegnet til kold og langtidshævning.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1712 kJ/407 kcal
Fedt	17 g
heraf mættede	1,7 g
Kulhydrater	38 g
heraf sukkerarter	2,9 g
Fiber	12 g
Protein	20 g
Salt	3 g

INDHOLDSDEKLARATION:
Majsgrits, solsikkefrø, hørfrø, HAVREflager, HVEDEmaltmel, HVEDEgluten, HVEDEmel, HVEDEklid, HAVREklid, salt, maltekstrakt (BYG), RUGsurdej tørret, BYGmaltmel.

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.

Engelhardt A/S
Hjulmagervej 8C
7100 Vejle

Dato: 20-06-2025
Version: 2

Tlf: +45 33 14 14 39
www.engelhardt.dk
salg@engelhardt.dk