ENGELHARDT
BANG & BONSOMER

DUETBRØD MØRK 50%

VARENR. 720262

GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Duétbrød Mørk 50%

VARENUMMER:
720262

EMBALLAGE:
12,5 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

1000 g	Duetbrød Mørk 50%
1000 g	Hvedemel
30 g	Frysepulver
60 g	Zymarom frisk eller 30 g Rød tørgær
1100 g	Vand

Surdej kan tilsættes efter eget ønske.

Køretid 1 gear:	8 min.
Køretid 2 gear:	3 min.
Dejtemperatur:	26-28 °C

ANVENDELSE:

Duet blandingen er til mørke brødtyper.

Indeholder 7 slags kerner.

God malt smag

Anvendes til alle former for brød.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1413 kJ/335 kcal
Fedt	4,9 g
heraf mættede	1 g
Kulhydrater	58 g
heraf sukkerarter	3,2 g
Fiber	10 g
Protein	11 g
Salt	3,8 g

INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEmel, fuldkornsRUGmel, RUGmel, maltekstrakt fra BYG, HVEDEklid, RUGskoldning, salt, HAVREflager, RUG flager, BYGkorn, maltede HVEDEflager, kartoffelflager, solsikkefrø, HVEDEgluten, surdejspulver fra RUG, græskarfrø, BYGmaltmel, hørfrø, emulgator (E472e), dextrose, melbehandlingsmiddel (E300), enzymer.

Engelhardt A/S
Hjulmagervej 8C
7100 Vejle

Dato: 28-01-2026
Version: 3

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