



BERN 50/50

Varenr.: 3333004

Kg. pr. enhed	12.5
Enhed	Sæk
Pr. palle	48



BERN 50/50 er en forblanding, som er inspireret af schweiziske bagetraditioner. Det er et klassisk lyst hvedebrød bagt på surdej, som giver en god og afbalanceret smag til brødet. Samtidig er Bern et meget saftigt og elastisk brød med en unik, åben krumme, som kommer fra en stor vandbinding.

Vi har lavet 3 forskellige opskrifter baseret på denne forblanding ? et klassisk brød, et brød med 100% vandoptagelse og et brød, hvor dejen kan stå 7 dage på køl, hvilket gør det let at bage frisk brød i en fart. Giv dejen et twist, og få et brød med et lidt anderledes og flot udseende.

Bern 50/50 er formålet CO2e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark. Er du på udkig efter en mere rustik variant af brødet, kan du med fordel kigge på vores [Genève 50/50 forblanding](#).

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1466 / 350
Fedt	1.5 g
- mættede	0.3 g
fedtsyrer	
Kulhydrat	65.40000000000001
	g
- heraf sukkerarter	3 g
Kostfibre	3.2 g
Protein	16 g
Salt	0 g

