



GENEVE 50/50

Varenr.: 3334004

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



GENEVE 50/50 NATURAKS er en forblanding, som er inspireret af schweiziske bagetraditioner. Det er et rustikt brød bagt på surdej med god smag fra malt og kerner. Samtidig er Genève 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 for dig at bage frisk brød i en fart. Giv dejen et twist, og få et brød med et lidt anderledes og flot udseende. Er du på udkig efter en lys variant af brødet, kan du med fordel kigge på vores [Bern 50/50 forblanding](#).

Geneve 50/50 NaturAks er formålet CO₂e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Geneve 50/50 er mærket med **Valsemøllens NaturAks®**, hvilket betyder, at du får et produkt af ekstra god kvalitet. I vores NaturAks® koncept har vi håndplukket landbrugene, og vi følger kornet og melet løbende helt fra jord til bord, for at sikre den høje kvalitet. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1559 / 372
Fedt	6.9 g
- mættede fedtsyrer	0.9 g
Kulhydrat	54.8 g
- heraf sukkerarter	3.2 g
Kostfibre	7.8 g

Protein	18.2 g
Salt	0 g