



PANIFICO 10/90 NATURAKS

Varenr.: 3325004

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



Panifico 10/90 NA er en unik hvede tørsur inspireret af italiensk hvedesur, som er særdeles velegnet til bagning af italienske brødtyper med en sej krumme og en sprød skorpe. Suren tilfører brødet en dejlig mild brødsmag.

Surdej giver smag og karakter til dine brød ? og en længere holdbarhed. Når du dufter og smager et godt brød, er der ingen tvivl om, at en stor del af æren skyldes den surdej/tørsur, der er brugt i brødet. I gæringsprocessen udvikler surdejen en markant syrlig duft og smag, som bidrager til at give brødet smag og karakter. Man skal tænke på en surdej som en smags giver, der tilfører masser af god smag til dit brød. Hvor mælkesyren i surdejen giver sødme, giver eddikesyren syrlighed, og sammenlagt giver de en delikat og harmonisk smag til brødet. Surdejen gør samtidigt noget godt for brødets holdbarhed, idet mælkesyrebakterierne i surdejen har en konserverende effekt.

Panifico 10/90 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	1474 / 352
Fedt	1,8 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	69,1 g
- heraf sukkerarter	0,6 g

Ingredienser:

Durumhvedemel, tørret hvedesurdej (hvedemel, starterkultur), melbehandlingsmiddel (enzym: amylase, xylanase, oxidase, E300)).

Kostfibre	3,7 g
Protein	11,9 g
Salt	0,07 g