RUSTIKT SURDEJSBRØD 50/50 NATURAKS

Varenr.: 3059004

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



Rustikt Surdejsbrød 50/50 er en forblanding, der gør det nemt at bage et bredt surdejsbrødsortiment med forskellige smagsvarianter.
Forblandingen indeholder synligt, poppede kerner og indeholder 3 forskellige surdeje, som tilsammen giver en helt fantastisk smag til brødet ? et lækkert surdejsbrød med god, fyldig smag og en flot krumme. Samtidig er det nemt at bage et bredt hvedebrødssortiment baseret på forblandingen, så du får forskellige brødtyper med lækre smagsvarianter. Uanset om du foretrækker at køre en større grunddej, hvor der efterfølgende tilsættes forskellige ingredienser i en del af grunddejen, eller du helst vil køre opskriften fra bunden hver gang, så har vi mange bud på spændende opskrifter.

Rustikt surdejsbrød 50/50 NaturAks er formalet CO2e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Rustikt surdejsbrød 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	1438 / 344
Fedt	1.5 g
- mættede fedtsyrer	0.4 g
Kulhydrat	66 g

- heraf sukkerarter	1.7 g
Kostfibre	5.2 g
Protein	12.9 g
Salt	0.02 g