



Anvendelse

Anv. madbrød.

Tilberedning

Optø. 10-12 min 200° C

Opbevaring

På frost

Ingredienser

Test Content

Næringsindhold pr. 100 g

Test Content



Primitivo Fuldkornsbrød

2333634

Rugsurdej og grahamssurdej æltes med italiensk fuldkornshvedemel, Tipo 00 hvedemel, durummel og hørfrø hvorved en levende dej med store surdejsbobler skabes. Efter ovns intense varme

dannes en rustik skorpe, med let svedne bobler, der giver brødet sin primitive karakter og smagen af ægte surdej. Højt fiberindhold på 5,6%.