GRAND FARINE LEVAIN 10/90

Varenr.: 3075001



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

GRAND FARINE LEVAIN 10/90 NATURAKS er en unik hvede tørsur baseret på vores hvedemel af den franske kornsort Grand Farine. Den særlige hvedesur kaldes Levain. Kombineret med Grand Farine melet opnås den autentiske milde smag, som er karakteristisk for fransk brød.

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 smagsgiver, 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.
Grand Farine Levain 10/90 er formalet CO2e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Grand Farine Levain 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 round-up.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1469 / 351

Fedt	1.4 g
- mættede fedtsyrer	0.3 g
Kulhydrat	69 g
- heraf sukkerarter	2.3 g
Kostfibre	3.8 g
Protein	12.5 g
Salt	0.2 g