



ØKOLOGISK SURDEJSBRØD 100/0

Varenr.: 3451004

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



ØKOLOGISK SURDEJSBRØD 100/0 er en helblanding, der gør det nemt at bage rustikt surdejsbrød uden at gå på kompromis med smag og kvalitet.

Dejen kan både bruges til koldhævning og laves som en hurtigt dej. Er velegnet til bagning med både gær og surdej. Blandingen giver brød og boller med en karakterfuld smag, samt et brød/boller med flot struktur og god krumme.

Ved at vælge Signatur Økologisk Surdejsbrød 100/0 er du garanteret dansk økologisk mel, der er dyrket på danske marker uden sprøjtemidler og med fokus på at bevare en ren og rig natur.

Økologisk Surdejsbrød 100/0 er formålet CO₂e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Valsemøllen Signatur® er grundstenen i bæredygtigt bagværk. Serien består af et bredt sortiment af dansk og økologisk mel, gryn, specialmel og melblandinger, der sikrer lækkert, vellykket bagværk ? hver gang. Det er produkter af allerhøjeste kvalitet, der er dyrket efter økologiske principper og malet på en af vores tre danske møller.

Hos Valsemøllen har vi fået verificeret, at formalingen af korn til mel på vores tre danske møller nu sker CO₂e neutralt. Vi arbejder på at emballage og råvarer også bliver det. Vi reducerer størstedelen af møllernes klimaaftryk ved køb af grøn energi fra danske vindmøller og kompenserer for den resterende del af møllernes CO₂e udledning ved at investere i internationale klimaprojekter med fokus på træplantning og skovbevarelse. [Læs mere her.](#)

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1420 / 339
Fedt	1.5 g
- mættede	0.2 g
fedtsyrer	
Kulhydrat	65.40000000000001
	g
- heraf sukkerarter	3.3 g
Kostfibre	5.8 g
Protein	11.9 g
Salt	1.7 g

Ingredienser:

Økologisk hvedemel, økologisk
rugsigtemel, økologisk
fuldkornshvedemel, tørret økologisk
spelthvedesurdej (økologisk spelthvede,
starterkultur), økologisk hvedegluten,
økologisk rørsukker, økologiske
kartoffelflager, salt tilsat jod, tørret
økologisk surdej (økologisk hvedemel,
starter kultur), økologisk lys malt
(økologisk hvedemel, økologisk malt
ekstrakt (økologisk bygmalt, vand)),
melbehandlingsmiddel (E300).