



TOSCA FARINA 100/0 NATURAKS

Varenr.: 3076004

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



Tosca Farina Italiensk Surdejsbrød 100/0 er en helblanding, der gør det nemt at bage rustikke italienske surdejsbrød med fantastisk smag, sprød skorpe og en flot åben krumme. Du vil med denne Italienske grundblanding sikre dig en grunddej, der danner basis for flere forskellige brødtyper.

Når du bager med Tosca Farina 100/0 NaturAks er det vigtigt at, dejen afvejes på olieret bord, da dejen er meget blød. Dejen virkes ikke op, da den derved bliver for stram. Dejen skal slås nænsomt op, for at luften ikke slås ud.

Tosca Farina 100/0 NaturAks er formålet CO2e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Tosca Farina 100/0 NaturAks 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 mark til bageri, for at sikre den høje kvalitet. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.

Tosca Farina 100/0 fås også i en økologisk variant: Økologisk Tosca Farina.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1454 / 347
Fedt	1.4 g
- mættede fedtsyrer	0.3 g
Kulhydrat	67.7 g
- heraf sukkerarter	1.6 g
Kostfibre	3.1 g

Protein	13.3 g
Salt	0.02 g