



VALSESAUER

Varenr.: 9024004

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



NaturAks
Viden om mad

Valsesauer er en rug-tørsur som anvendes som syrningsmiddel og smags giver til hvede- og rugbrød. Den bidrager til den korrekte syring af produktet. Syregraden er 180 -200°

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 smags giver, 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.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1542 / 368
Fedt	1.7 g
- mættede fedtsyrer	0.3 g
Kulhydrat	73.4 g
- heraf sukkerarter	0 g
Kostfibre	7.6 g
Protein	10 g
Salt	0.2 g

Ingredienser:

Tørret surdej (rug, hvede, surhedsregulerendemiddel (E270, E260), hvedestivelse).