

Gourmetrugbrød med camarguesalt, ca. 700 g

Varenummer: 18762000



Gør måltidet til en oplevelse med et spændende groft, lyst rugbrød bagt på hvede- og rugsigtemel. Tilsat en lækker blanding af durumkerner, rugkerner, hørfrø, boghvede, solsikkekerner og Camarguesalt. Vi har drysset brødet med Camarguesalt, der giver en smagfuld oplevelse.

Bagevejledning:

Optø i plastpose i minimum 5 timer ved stuetemperatur inden afbagning. Optøet: Bages ca. 15-18 minutter ved 180 °C. Direkte fra frost: Anbefales ikke

Allergener:

Indeholder **hvede, glutenholdigt korn, rug og byg** Kan indeholde spor af sesamfrø

Ingredienser:

Ingredienser: vand, **Durumkerner***, **fuldkornshvedemel***, **rugkerner***, **rugmel***, **rugsigtemel**, solsikkekerner, **havreflager***, hørfrø, **byggrit**, **bygmalteksktrakt***, salt tilsat jod, **hvedegluten**, tørret surdej (**rugmel***, surdejskultur), camarque havsalt, tørgær, melbehandlingsmidler (E300). Drys: **byggrit**, Camarque havsalt. Kan indeholde spor af sesamfrø. *: Fuldkorn.



Detaljer

- Stk. pr. kolli: 14
- Opbevaring: -18°, må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 700 gram
- Nettovægt pr. kolli: 9800 gram
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 300 min.
- Bagetemperatur: 180 °C
- Bagetid: 15-18 min.
- Antal pr. palle: 56
- Holdbarhed: 365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	913 kJ/217 kcal
Fedt:	4,1 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrat:	34 g
- heraf sukkerarter:	1,5 g
Kostfibre:	6,6 g
Protein:	7,7 g
Salt:	1,6 g