

Solsikkerugbrød, ca. 950 g

Varenummer: 10195014



Servér et klassisk Solsikkerugbrød bagt med godt håndværk på halvsigtet rugmel, rugkerner og surdej. Vi har tilsat 8 % bløde solsikkekerer og hørfrø for den gode krumme og smag. Til sidst har vi drysset med sprøde solsikkekerer.

Bagevejledning:

Optø i plastpose i minimum 3 timer ved stuetemperatur. Tag ud af plastpose inden afbagning.
Optøet: Bages ca. 15 - 18 minutter ved 180°C. Direkte fra frost: Anbefales ikke.

Allergener:











Indeholder **glutenholdigt korn, rug og byg**

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, surdej (**Rugmel***, vand), **rugmel***, solsikkekerer 11 %, **rugkerner***, **rugsigtemel**, hørfrø, **bygmaltekstrakt**, **rugfibre**, salt tilsat jod, gær. Drys: Solsikkekerer. *: Fuldkorn.



Detaljer

-  Stk. pr. kolli: 8
-  Opbevaring: -18°, må ikke nedfryses efter optøning
-  Vægt: 950 gram
-  Nettovægt pr. kolli: 7600 gram
-  Optøningstemperatur: Stuetemperatur
-  Optøningstid: 180 min.
-  Bagetemperatur: 180 °C
-  Bagetid: 15 - 18 min.
-  Antal pr. palle: 56
-  Holdbarhed: 365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1074 kJ/256 kcal
Fedt:	8,1 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	33 g
- heraf sukkerarter:	2,8 g
Kostfibre:	9,5 g
Protein:	8,1 g
Salt:	1,2 g