

Gourmetrugbrød med ølurt, ca. 700 g

Varenummer: 18763000



Skal der kræses om smagsløgene? Så servér Gourmetrugbrød med ølurt. Et formbagt kerneholdigt rugbrød, som vi har bagt af rugkerner, rugmel og hvedemel. Brødet er tilsat solsikkekerner, hørfrø, sesamfrø og ølurt (maltøl), og så har vi drysset med gule hørfrø. Tilsammen giver det brødet en lækker karakteristisk smag.

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, **Rugkerner***, **rugmel***, **hvedemel**, solsikkekerner, hørfrø, tørret surdej (**rugmel***, surdejskultur), gule hørfrø, salt tilsat jod, **bygmaltekstrakt**, **hvedegluten**, **bygmaltmel**, tørtgær, melbehandlingsmiddel (E300). Drys: Gule hørfrø. Kan indeholde spor af **sesam**. *: 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:	1002 kJ/239 kcal
Fedt:	7,6 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,8 g
Kulhydrat:	30 g
- heraf sukkerarter:	2,2 g
Kostfibre:	7,6 g
Protein:	8,3 g
Salt:	1 g