

Græskarrugbrød i bred form, ca. 950 g

Varenummer: 18114000

"Forbagt"

Kohberg

Vi er bagere



Servér lækre, brede skiver af det smagfulde Græskarrugbrød, der er bagt på surdej og halvsigtet rugmel. Vi har tilsat rug-, solsikke og græskarkerner og drysset med hele græskarkerner for at give brødet en lækker, grov krumme.

Bagevejledning:

Optø i emballagen i minimum 5 timer ved stuetemperatur inden afbagning. Bages ca. 18 - 20 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, **Rugsigtemel**, surdej (**rugmel***, vand, surdejskultur), **rugkerner***, **hvedemel**, solsikkekerner, græskarkerner 4 %, **rugfibre**, salt tilsat jod, **bygmaltekstrakt**, tørgær, melbehandlingsmidler (E300). Drys: Græskarkerner. Kan indeholde spor af **sesam**. *: Fuldkorn



Detaljer

-  Stk. pr. kolli: 9
-  Opbevaring: -18°, må ikke nedfryses efter optøning
-  Vægt: 950 gram
-  Nettovægt pr. kolli: 8550 gram
-  Optøningstemperatur: Stuetemperatur
-  Optøningstid: 300 min.
-  Bagetemperatur: 180 °C
-  Bagetid: 18 - 20 min.
-  Antal pr. palle: 56
-  Holdbarhed: 365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	990 kJ/235 kcal
Fedt:	5,4 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1 g
Kulhydrat:	36 g
- heraf sukkerarter:	2 g
Kostfibre:	6,7 g
Protein:	7,3 g
Salt:	1,15 g