

# 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 også 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