

# 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 solsikkekerner og hørfrø for den gode krumme og smag. Til sidst har vi drysset med sprøde solsikkekerner.

## Bagevejledning:

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, **Rugmel\*** 24%, surdej (**rugmel\*** 12%, vand), solsikkekerner 8%, **rugsigtemel** 7%, hørfrø, **rugkerner\*** 5%, **bygmaltekstrakt**, **rugfibre** 2%, salt tilsat jod, gær. Drys: Solsikkekerner.  
\*: 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:                    | 1014 kJ/242 kcal |
| Fedt:                      | 6,7 g            |
| - heraf mættede fedtsyrer: | 0,7 g            |
| Kulhydrat:                 | 33 g             |
| - heraf sukkerarter:       | 2,8 g            |
| Kostfibre:                 | 9,4 g            |
| Protein:                   | 7,5 g            |
| Salt:                      | 1,1 g            |