

# Gulerodsrugbrød, ca. 950 g

Varenummer: 10188014



Gulerodsrugbrødet er et velmagende brød, som vi har drysset med hvedeklid for et flot udseende. Det er bagt på halvsigtet rugmel, rugkerner og hvedeklid. Vi har desuden tilsat malt og gulerødder for at give brødet den lækre karakteristiske smag.

## Bagevejledning:

Optø i plastpose i minimum 5 timer ved stuetemperatur. Tag ud af plastposen inden afbagning. Optøet: Bages ca. 15 - 18 minutter ved 180°C. Direkte fra frost: Anbefales ikke.

## Allergener:











Indeholder **hvede, glutenholdigt korn, rug og byg**

## Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner\***, surdej (**rugmel\***, vand, surdejskultur), **rugsigtemel, rugmel\***, gulerødder 7%, **bygmaltekstrakt, rugfibre**, salt tilsat jod, **hvedeklid**, gær. Drys: **hvedeklid**. \*: Fuldkorn.



## Detaljer

-  Stk. pr. kolli: 8
-  Opbevaring: -18°, må ikke nedfryses efter optøning
-  Vægt: 950 gram
-  Nettovægt pr. kolli: 7600 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:	864 kJ/205 kcal
Fedt:	0,9 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,2 g
Kulhydrat:	39 g
- heraf sukkerarter:	3 g
Kostfibre:	8,8 g
Protein:	5,7 g
Salt:	1,1 g