

# Rugkernerugbrød, ca. 950 g

Varenummer: 10196011



Er det tid til en smagfuld madoplevelse? Find det gode pålæg frem og kombinér med en lækker skive Rugkernerugbrød i klassisk cateringstørrelse. Brødet er bagt på halvsigtet rugmel samt surdej, tilsat velsmagende rugkerner, ruggryn og bygmalt, og så har vi forkælet det med et drys af ruggryn.

## Bagevejledning:

Optø i plastpose i minimum 3 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 **glutenholdigt korn, rug og byg**

## Ingredienser:

Ingredienser: Vand, surdej (**Rugmel\***, vand, surdejskultur), **rugsigtemel, rugkerner\***, **rugmel\***, **bygmalteksakt, rugfibre**, salt tilsat jod, **ruggryn\***, gær. Drys: **ruggryn\***. \*: Fuldkorn



## Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	831 kJ/197 kcal
Fedt:	0,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,2 g
Kulhydrat:	38 g
- heraf sukkerarter:	2,8 g
Kostfibre:	8 g
Protein:	5,4 g
Salt:	1 g

## 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