

Kernerigt i skiver T&S, ca. 600 g

Varenummer: 10000998



Kernerigt er et smukt, mørkt rugbrød bagt med masser af synlige kerner såsom rug, solsikke- og græskarkerner. De mange kerner holder krummen saftig, og er med til at bevare friskheden i flere dage. Tø og server giver dig fleksibilitet i køkkenet, fordi du let kan optø det, uden at de lækre smagsnuancer går tabt.

Bagevejledning:

Bagevejledning: Optø i plastpose i minimum 5 timer ved stuetemperatur. Produktet er klar til brug.

Allergener:

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

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner** 18%, solsikkekerner 15%, surdej (vand, **rugmel** 6%, surdejskultur), **rugmel** 9%, græskarkerner 6%, **hvedegluten, bygmalteksakt**, salt tilsat jod, hakkede græskarkerner, **rugfibre, bygmaltmel**, fermenteret **hvedemel**, gær. Drys: Hakkede græskarkerner.



Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1083 kJ/259 kcal
Fedt:	11 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,4 g
Kulhydrat:	24 g
- heraf sukkerarter:	2,1 g
Kostfibre:	7 g
Protein:	11 g
Salt:	1,3 g

Detaljer

- Stk. pr. kolli: 15
- Opbevaring: -18°, må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 600 gram
- Nettovægt pr. kolli: 9000 gram
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 300 min.
- Antal pr. palle: 96
- Holdbarhed: 365 dage