

Økologisk Fuldkornsrugbrød, ca. 600 g

Varenummer: 10000646



Et lækkert og meget kernefyldt brød med en mild og rund smag og et strejf af syrlighed. Brødet er bagt med surdej og masser af rugkerner samt hørfrø og drysset med knækkede rugkerner. Et blødt og saftigt brød, som er fantastisk på frokost- eller ostebordet.

Bagevejledning:

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**

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner*** 21%, surdej (**rugmel*** 7%, vand, surdejskultur), hørfrø*, **rugsigtemel***, **hvedemel***, **rugmel*** 5%, **bygmaltekstrakt***, knækkede **rugkerner*** 1%, salt tilsat jod, gær, melbehandlingsmidler (E300). Drys: Knækkede **rugkerner***. *Økologisk



Detaljer

- Stk. pr. kolli: 14
- Opbevaring: -18°, må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 600 gram
- Nettovægt pr. kolli: 8400 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:	926 kJ/220 kcal
Fedt:	5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrat:	33 g
- heraf sukkerarter:	2 g
Kostfibre:	8,5 g
Protein:	6,6 g
Salt:	1,1 g