

Øko Gourmetrugbrød m. kartoffel og løvstikke, ca. 600 g

Varenummer: 10001067



Glæd dine gæster med et lækkert gourmetrugbrød bagt med økologisk surdej og tilsat økologiske kartoffeltærter og økologisk løvstikke. Løvstikke og salt er en udsøgt krydderblanding til kartofler - kombinationen giver en skøn smag, som vores bagere har gjort sig umage for at efterligne, da de udviklede opskriften til dette rugbrød. Rugbrødet er rigt på kerner, der sikrer et godt bid og holder krummen saftig.

Bagevejledning:

Bagevejledning: Optø brødet i pose ved stuetemperatur min. 5 timer. Tag brødet ud af posen og bag ved 180°C i ca. 15-18 min. Direkte fra frost anbefales ikke.

Allergener:

Indeholder **hvede, glutenholdigt korn, rug og byg** Kan indeholde spor af **sesamfrø**

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner***, kartoffel* 12%, surdej (**rugmel***, vand), solsikkekerner*, **rugsigtemel***, durumkerner*, **rugmel***, **bygmalttekstrakt***, hørfrø*, salt tilsat jod, tørret surdej (**rugmel***, surdejskultur), kartoffelflager*, løvstikkeblade*, tørtær, salt, rosmarinekstrakt*. Drys: kartoffelflager* og løvstikkeblade*. *Økologisk. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.



Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	968 kJ/231 kcal
Fedt:	6,6 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,6 g
Kulhydrat:	32 g
- heraf sukkerarter:	2,3 g
Kostfibre:	7,4 g
Protein:	7,2 g
Salt:	1,5 g

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