Rugsandwich

Bagt hvedebrød med 30% HVEDE og 21% RUG. Tø og server. Skåret. Dybfrossen.

Varenummer: 10000476



Vi har bagt et smagfuldt rugsandwichsbrød i en lækker størrelse fyldt med rug og kerner, der bidrager til et højt indhold af fibre. Ideel til mange formål. Klar til brug og forskåret.

Tilberedning:
Tilberedning: Optø ca. 60 min. ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C. Velegnet til klaprister.

Allergener:
Indeholder Glutenholdigt korn, Hvede, Rug, Havre og Byg. Kan indeholde spor af Sesamfrø.

Ingredienser:
Ingredienser: Vand, **Hvedemel** 17%, **fuldkornshvedemel**^ 14%, **rugkerner**^ 11%, **rugmel**^ 10%, solsikkekerner, hørfrø, **durumhvedemel**, **havreflager**^ 2%, tørret surdej (**rugmel**^, surdejskultur), **hvedegluten**, **bygmaltekstrakt**, salt tilsat jod, tørgær, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300). Drys: **rugmel**^. ^Fuldkorn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Detaljer

- Stk. pr. kolli: 24
- Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 140 g.
- Nettovægt pr. kolli: 3360 g.
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 60 min.
- Bagetemperatur: 180 °C
- Bagetid: 2-3 min.
- Antal pr. palle: 60
- Holdbarhed: 365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1032 kJ/247 kcal
Fedt:	5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,6 g
Kulhydrat:	37 g
- heraf sukkerarter:	1,5 g
Kostfibre:	6,8 g
Protein:	9,4 g
Salt:	0,98 g