

Bagerg. Øko. Solsikkerug i bagepose

Forbagt rugbrød. Ca. 27 skiver. Dybfrossen

Varenummer: 10027000



Hvis det er vigtigt for jer at tilbyde økologiske produkter for jeres gæster, bør I prøve vores Bagergårdens Økologiske Solsikkerugbrød. Et saftigt rugbrød med massér af solsikke- og rugkerner. Brødet er i bagepose og skiveskåret, så du kan servere friskbagt brød, lige når det passer dig.

Tilberedning:

Tilberedning: Optø brødet i bageposen i ca. 5 timer ved stuetemperatur. Bag brødet i bageposen i ca. 35-40 min ved 100°C. OBS: Den frosne bagepose kan være skrøbelig.

Allergener:

Indeholder Hvede, Glutenholdigt korn, Rug og Byg.

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner***^ 18%, øko. surdej 17% (**rugmel***^ 11%, vand), **rugsigtemel*** 14%, solsikkekerner* 8%, hørfrø* 5%, **rugmel***^ 3%, **fuldkornshvedemel***^ 2%, **bygmaltekstrakt***, salt tilsat jod, æblefibre*, tørret surdej (**rugmel***^, surdejskultur), gær, melbehandlingsmidler (E300). Drys: Solsikkekerner*. *Økologisk/^Fuldkorn.

Detaljer



Stk. pr. kolli:
8



Opbevaring:
-18°C må ikke nedfryses efter optøning



Vægt:
950 g.



Nettovægt pr. kolli:
7600 g.



Optøningstemperatur:
Stuetemperatur



Optøningstid:
300 min.



Bagetemperatur:
100 °C



Bagetid:
35-40 min.



Antal pr. palle:
56



Holdbarhed:
365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1013 kJ/242 kcal
Fedt:	7 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,7 g
Kulhydrat:	33 g
- heraf sukkerarter:	2,4 g
Kostfibre:	8,6 g
Protein:	7,1 g
Salt:	1,1 g