Bagerg. Øko. Solsikkerug i bagepose

Forbagt rugbrød. Drysset med 1 % Solsikkekerner*. Vegansk. 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 Byg, Hvede, Glutenholdigt korn og Rug.

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). *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:1023 kJ/245 kcal
Fedt:	7,4 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	32 g
- heraf sukkerarter:	2,1 g
Kostfibre:	8,9 g
Protein:	7,5 g
Salt:	1,1 g