

# Gourmetrugbrød m. ølurt

Forbagt rugbrød. Drysset med 2% gule hørfrø. Dybfrossen

Varenummer: 10001442



*Vi er bagere*



Skal der kræses for smagsløgene? Så servér Gourmetrugbrød med ølurt. Et gourmetrugbrød, der byder på fylde, bid og karakter med en rig og afrundet smagsprofil. Tilsat solsikkekerner, sesamfrø og gyldne hørfrø, som tilfører både struktur, saftighed og et elegant visuelt spil i hver skive.

## Tilberedning:

Optø brødet i en plastpose ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.

## Allergener:

Indeholder Glutenholdigt korn, Rug, Byg og Hvede.

## Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner**<sup>^</sup>, **rugmel**<sup>^</sup>, **hvedemel**, solsikkekerner, hørfrø, **bygmalteksakt**, gule hørfrø 2%, salt tilsat jod, tørret surdej (**rugmel**<sup>^</sup>, surdejskultur), **bygmaltmel**<sup>^</sup>, **hvedegluten**, gær, melbehandlingsmidler (E300). <sup>^</sup>Fuldkorn

## Detaljer



Stk. pr. kolli:  
14



Opbevaring:  
-18°C må ikke  
nedfryses efter  
optøning



Vægt:  
675 g.



Nettovægt pr. kolli:  
9450 g.



Optøningstemperatur:  
Stuetemperatur



Optøningstid:  
300 min.



Bagetemperatur:  
180 °C



Bagetid:  
15-18 min.



Antal pr. palle:  
56



Holdbarhed:  
365 dage

## Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1056 kJ/252 kcal
Fedt:	8,2 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	32 g
- heraf sukkerarter:	2,1 g
Kostfibre:	8,1 g
Protein:	8,8 g
Salt:	1,3 g