

# Gourmetrugbrød m. rødbede og peberrod

Forbagt rugbrød. Vegansk. Dybfrossen.

Varenummer: 10001443



Vil du imponere dine gæster med noget, de ikke har smagt før? Vores Gourmetrugbrød m. rødbede og peberrod byder på en karakteristisk og velafbalanceret smagsoplevelse, hvor rødbedens lette sødme møder peberrodens fine skarphed. Giver frokostbordet et ekstra løft i både smag og æstetik.

### 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, Hvede, Rug og Byg.

### Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner**<sup>^</sup>, **hvedemel**, **rugmel**<sup>^</sup>, solsikkekerner, hørfrø, rødbede 3%, **rugsigtemel**, **bygmaltekstrakt**, salt tilsat jod, peberrodspulver 1%, tørret surdej (**rugmel**<sup>^</sup>, surdejsskultur), gær, melbehandlingsmidler (E300). <sup>^</sup>Fuldkorn

### Næringsindhold pr. 100 g

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Energi:                    | Energi:1013 kJ/242 kcal |
| Fedt:                      | 8 g                     |
| - heraf mættede fedtsyrer: | 0,9 g                   |
| Kulhydrat:                 | 30 g                    |
| - heraf sukkerarter:       | 3,5 g                   |
| Kostfibre:                 | 8,2 g                   |
| Protein:                   | 8,1 g                   |
| Salt:                      | 1,3 g                   |

### 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