Gulerodsrugbrød

Bagt rugbrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10001171



Gulerodsrugbrødet er et velsmagende brød, der er bagt på rugsigtemel, rugmel og rugkerner. Vi har desuden tilsat masser af synlige gulerødder for at give brødet god smag, en ekstraordinær saftighed og det flotte udseende.

Tilberedning:
Tilberedning: Optø brødet i plastposen 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, Hvede, Byg og Havre.

Ingredienser:
Ingredienser: Vand, surdej (**Rugmel**^, vand), **hvedemel**, **rugsigtemel**, hørfrø, gulerødder 8%, **rugmel**^, solsikkekerner, **rugkerner**^, salt tilsat jod, **bygmaltekstrakt**, **havreflager**^, tørret surdej (**rugmel**^, surdejskultur), gær, melbehandlingsmidler (E300). Drys: **havreflager**^, Solsikkekerner. ^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:
180 °C

Bagetid:
15-18 min.

Antal pr. palle:
56

Holdbarhed:
365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:968 kJ/231 kcal
Fedt:	7,2 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,8 g
Kulhydrat:	30 g
- heraf sukkerarter:	2,3 g
Kostfibre:	7,8 g
Protein:	7,6 g
Salt:	1,2 g