

Gyldenmask Rugbrød

Bagt Rugbrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10001139



Kohbergs bagere er stolte af vores Gyldenmask Rugbrød, der er bagt på upcyclet maskmel fra Agrain®. Mask er et restprodukt fra ølbrygning og består af vand og korn, der bliver presset, tørret og malet og upcyclet til mel. Maskmelet giver brødet karakter, spændende smagsnuancer og bidrager positivt til et øget fiberindhold. Perfekt til frokost- og aftenbordet.

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 Rug, Hvede, Havre, Byg og Glutenholdigt korn.

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner**^ 19%, surdej (**rugmel**^ 9%, vand), **rugsigtemel** 12%, hørfrø 11%, maskmel (**byggmalt**, **hvedemalt**, **rugmalt**, **havremalt**) 3%, **rugmel**^ 2%, salt tilsat jod, **byggmaltekstrakt**, karamelliseret sukkersirup, fermenteret **hvedemel**, tørret surdej (**rugmel**^, surdejsskulturer), gær. ^Fuldkorn.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:865 kJ/207 kcal
Fedt:	4,7 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,6 g
Kulhydrat:	29 g
- heraf sukkerarter:	2,1 g
Kostfibre:	9,4 g
Protein:	6,9 g
Salt:	1,2 g

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