

# Kernerugbrød m. sesamfrø

Varenummer: 10001261



Vi er bagere



Dette rugbrød er fyldt med bløde og saftige kerner af rug-, solsikke- og græskarkerner. De mange kerner giver en flot og farverig skive. Smagen er mild og ved afbagning får rugbrødet et sprødt og saftigt bid. Rugbrødet er desuden rullet i sesam, som giver et flot udtryk og en dejlig nøddeagtig smag.

## Tilberedning:

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 Rug, Hvede, Byg, Glutenholdigt korn og Sesamfrø.

## Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner**<sup>^</sup> 17%, solsikkekerner 14%, surdej (**rugmel**<sup>^</sup>, vand), **rugmel**<sup>^</sup>, **sesamfrø** 6%, græskarkerner 6%, **hvedegluten**, **bygmaltekstrakt**, salt tilsat jod, tørret surdej (**rugmel**<sup>^</sup>, surdejsskultur), **bygmaltmel**<sup>^</sup>, tørtgær. <sup>^</sup>Fuldkorn. Drys: **sesamfrø**.



## Detaljer



Stk. pr. kolti:  
12



Opbevaring:  
-18°C må ikke  
nedfryses efter  
optøning



Vægt:  
800 g.



Nettovægt pr. kolti:  
9600 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:1178 kJ/281 kcal
Fedt:	14 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,7 g
Kulhydrat:	24 g
- heraf sukkerarter:	2,1 g
Kostfibre:	7,4 g
Protein:	12 g
Salt:	1,3 g