

Rugsandwich

Bagt hvedebrød med 30% HVEDE og 21% RUG. Tø og server. Skåret. Dybfrossen.

Varenummer: 10000476



Vi har bagt et smagfuldt rugsandwichsbrød i en lækker størrelse fyldt med rug og kerner, der bidrager til et højt indhold af fibre. Ideel til mange formål. Klar til brug og forskåret.

Tilberedning:

Tilberedning: Optø ca. 60 min. ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C. Velegnet til klaprister.

Allergener:

Indeholder Glutenholdigt korn, Hvede, Rug, Havre og Byg. Kan indeholde spor af Sesamfrø.

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Hvedemel** 17%, **fuldkornshvedemel**^ 14%, **rugkerner**^ 11%, **rugmel**^ 10%, solsikkekerner, hørfrø, **durumhvedemel**, **havreflager**^ 2%, tørret surdej (**rugmel**^, surdejsskulturer), **hvedegluten**, **bygmaltekstrakt**, salt tilsat jod, tærgær, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300). Drys: **rugmel**^ . ^Fuldkorn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1032 kJ/247 kcal
Fedt:	5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,6 g
Kulhydrat:	37 g
- heraf sukkerarter:	1,5 g
Kostfibre:	6,8 g
Protein:	9,4 g
Salt:	0,98 g

Detaljer



Stk. pr. kolli:
24



Opbevaring:
-18°C må ikke
nedfryses efter
optøning



Vægt:
140 g.



Nettovægt pr. kolli:
3360 g.



Optøningstemperatur:
Stuetemperatur



Optøningstid:
60 min.



Bagetemperatur:
180 °C



Bagetid:
2-3 min.



Antal pr. palle:
60



Holdbarhed:
365 dage