

Viking

Bagt rugbrød, ca. 18 skriver. Dybfrossen.

Varenummer: 10220100



Vi er bagere



Godt gammeldags rugbrød. Kohbergs bagere sætter kernerne i blød i flere timer inden bagning, så de bliver dejlig bløde og holder brødet saftigt og friskt længe. En velsmagende og kernefyldt klassiker. Tø og servér og skiveskåret.

Tilberedning:

Tilberedning: Optøs i emballagen i minimum 5 timer og er derefter klar til brug.

Allergener:

Indeholder Rug, Byg, Hvede og Glutenholdigt korn.

Ingredienser:

Ingredienser: Surdej (vand, **Rugmel**[^] 13%), **rugmel**[^] 26%, vand, **rugkerner**[^] 18%, **hvedemel**, salt tilsat jod, sukkersirup, fermenteret **hvedemel**, **rugfibre**, tørret surdej (**rugmel**[^], surdejskultur), **ruggryn**[^], karameliseret sukkersirup, gær, **bygmaltekstrakt**, salt. Drys: **ruggryn**[^]. [^]Fuldkorn.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:836 kJ/200 kcal
Fedt:	0,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,2 g
Kulhydrat:	37 g
- heraf sukkerarter:	2,3 g
Kostfibre:	8,7 g
Protein:	5,8 g
Salt:	1,2 g

Detaljer



Stk. pr. kolti:
9



Opbevaring:
-18°C må ikke
nedfryses efter
optøning



Vægt:
1000 g.



Nettovægt pr. kolti:
9000 g.



Optøningstid:
300 min.



Antal pr. palle:
56



Holdbarhed:
365 dage