

# Kernerigt

Bagt rugbrød med 35% rug og 42% kerner, i skiver. Tø og server. Dybfrossen.

Varenummer: 10000998



*Vi er bagere*



Et helt særligt og mørkt rugbrød bagt med masser af synlige kerner, der giver brødet et godt bid og en nøddeagtig smag. Et brød der skiller sig ud i enhver servering. Forskåret og fungerer som tøj & servér.

## Tilberedning:

Tilberedning: Optø i plastpose ved stuetemperatur i min. 5 timer.

## Allergener:

Indeholder Glutenholdigt korn, Rug, Hvede og Byg.

## Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner**<sup>^</sup> 19%, solsikkekerner 16%, surdej (vand, **rugmel**<sup>^</sup> 6%), **rugmel**<sup>^</sup> 10%, græskarkerner 6%, **hvedegluten, bygmalttekstrakt**, salt tilsat jod, tørret surdej (**rugmel**<sup>^</sup>, surdejskultur), hakkede græskarkerner, **rugfibre, bygmaltmel**<sup>^</sup>, fermenteret **hvedemel**, gær. Drys: Hakkede græskarkerner. <sup>^</sup>Fuldkorn.

## Detaljer



Stk. pr. kolli:  
15



Opbevaring:  
-18°C må ikke  
nedfryses efter  
optøning



Vægt:  
600 g.



Nettovægt pr. kolli:  
9000 g.



Optøningstemperatur:  
Stuetemperatur



Optøningstid:  
300 min.



Antal pr. palle:  
96



Holdbarhed:  
365 dage

## Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1178 kJ/281 kcal
Fedt:	13 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,5 g
Kulhydrat:	27 g
- heraf sukkerarter:	2,3 g
Kostfibre:	7,6 g
Protein:	12 g
Salt:	1,4 g