

Øko Solsikkerugbrød bred form

Forbagt rugbrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18120000



Frist gæsterne med et ekstra stykke brød til frokost, når Øko Solsikkerugbrød står på bordet. Brødet er bagt på bl.a. rugsigtemel, og for at sikre den bedste smag har vi desuden tilsat bløde solsikkekerner, hørfrø og bygmaltekstrakt. Sidst er der drysset med sprøde solsikkekerner.

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, Glutenholdigt korn og Byg. Kan indeholde spor af Sesamfrø.

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugsigtemel*** 22%, surdej (**rugmel***^ 12%, vand), **rugmel***^ 10%, solsikkekerner* 5%, hørfrø* 5%, **rugkerner***^ 5%, **bygmaltekstrakt***, salt tilsat jod, tørgær. Drys: Solsikkekerner*. *Økologisk/^Fuldkorn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Detaljer



Stk. pr. kolli:
9



Opbevaring:
-18°C må ikke
nedfryses efter
optøning



Vægt:
900 g.



Nettovægt pr. kolli:
8100 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:952 kJ/228 kcal
Fedt:	5,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,6 g
Kulhydrat:	34 g
- heraf sukkerarter:	2,9 g
Kostfibre:	7,6 g
Protein:	6,3 g
Salt:	1,1 g