

# Bagerg. Øko. Solsikkerug i bagepose

Forbagt rugbrød. Ca. 27 skiver. Dybfrossen

Varenummer: 10027000



Hvis det er vigtigt for jer at tilbyde økologiske produkter for jeres gæster, bør I prøve vores Bagergårdens Økologiske Solsikkerugbrød. Et saftigt rugbrød med massér af solsikke- og rugkerner. Brødet er i bagepose og skiveskåret, så du kan servere friskbagt brød, lige når det passer dig.

### Tilberedning:

Tilberedning: Optø brødet i bageposen i ca. 5 timer ved stuetemperatur. Bag brødet i bageposen i ca. 35-40 min ved 100°C. OBS: Den frosne bagepose kan være skrøbelig.

### Allergener:

Indeholder Hvede, Glutenholdigt korn, Rug og Byg.

### Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner**\*^ 18%, øko. surdej 17% (**rugmel**\*^ 11%, vand), **rugsigtemel**\* 14%, solsikkekerner\* 8%, hørfrø\* 5%, **rugmel**\*^ 3%, **fuldkornshvedemel**\*^ 2%, **bygmaltekstrakt**\*, salt tilsat jod, æblefibre\*, tørret surdej (**rugmel**\*^, surdejskultur), gær, melbehandlingsmidler (E300). Drys: Solsikkekerner\*. \*Økologisk/^Fuldkorn.

### Næringsindhold pr. 100 g

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Energi:                    | Energi:1013 kJ/242 kcal |
| Fedt:                      | 7 g                     |
| - heraf mættede fedtsyrer: | 0,7 g                   |
| Kulhydrat:                 | 33 g                    |
| - heraf sukkerarter:       | 2,4 g                   |
| Kostfibre:                 | 8,6 g                   |
| Protein:                   | 7,1 g                   |
| Salt:                      | 1,1 g                   |

### Detaljer



Stk. pr. kolli:  
8



Opbevaring:  
-18°C må ikke  
nedfryses efter  
optøning



Vægt:  
950 g.



Nettovægt pr. kolli:  
7600 g.



Optøningstemperatur:  
Stuetemperatur



Optøningstid:  
300 min.



Bagetemperatur:  
100 °C



Bagetid:  
35-40 min.



Antal pr. palle:  
56



Holdbarhed:  
365 dage