Gourmetrugbrød m. ølurt

Forbagt rugbrød. Drysset med 2% gule hørfrø. Vegansk. Dybfrossen

Varenummer: 10001442

Kohberg
Vi er bagere



Skal der kræses for smagsløgene? Så servér Gourmetrugbrød med ølurt. Et gourmetrugbrød, der byder på fylde, bid og karakter med en rig og afrundet smagsprofil. Tilsat solsikkekerner, sesamfrø og gyldne hørfrø, som tilfører både struktur, saftighed og et elegant visuelt spil i hver skive.

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, Byg, Hvede og Glutenholdigt korn.

Ingredienser:
Ingredienser: Vand, **Rugkerner**^, **rugmel**^, **hvedemel**, solsikkekerner, hørfrø, **bygmaltekstrakt**, gule hørfrø 2%, salt tilsat jod, tørret surdej (**rugmel**^, surdejskultur), **bygmaltmel**^, **hvedegluten**, gær, melbehandlingsmidler (E300). ^Fuldkorn

Detaljer

- Stk. pr. kolli: 14
- Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 675 g.
- Nettovægt pr. kolli: 9450 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:1056 kJ/252 kcal
Fedt:	8,2 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	32 g
- heraf sukkerarter:	2,1 g
Kostfibre:	8,1 g
Protein:	8,8 g
Salt:	1,3 g