

Gourmetrugbrød m. rødbede og peberrod

Forbagt rugbrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10001443



Vi er bagere



Vil du imponere dine gæster med noget, de ikke har smagt før? Vores Gourmetrugbrød m. rødbede og peberrod byder på en karakteristisk og velafbalanceret smagsoplevelse, hvor rødbedens lette sødme møder peberrodens fine skarphed. Giver frokostbordet et ekstra løft i både smag og æstetik.

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 Glutenholdigt korn, Hvede, Rug og Byg.











Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner**[^], **hvedemel**, **rugmel**[^], solsikkekerner, hørfrø, rødbede 3%, **rugsigtemel**, **bygmaltekstrakt**, salt tilsat jod, peberrodspulver, tørret surdej (**rugmel**[^], surdejskultur), gær, melbehandlingsmidler (E300). [^]Fuldkorn

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:996 kJ/238 kcal
Fedt:	7,4 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,8 g
Kulhydrat:	31 g
- heraf sukkerarter:	3,7 g
Kostfibre:	7,7 g
Protein:	8,2 g
Salt:	1,3 g

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