Græskarrugbrød

Bagt rugbrød drysset med 1% hakket græskarkerner. Dybfrossen.

Varenummer: 10197015



Et klassisk Græskarrugbrød der er bagt på surdej og tilsat smagfulde solsikke- og græskarkerner. For at afrunde smagsoplevelsen har vi drysset med hakkede græskarkerner på toppen, så du får du et blødt og groft rugbrød.

Tilberedning:
Tilberedning: Optø brødet i plastposen 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, Hvede og Byg.

Ingredienser:
Ingredienser: Vand, surdej (**Rugmel**^ 12%, vand), **rugmel**^ 14%, **hvedemel**, **rugkerner**^ 13%, græskarkerner 6%, solsikkekerner 2%, salt tilsat jod, hakkede græskarkerner 1%, **rugfibre**, karamelliseret sukkersirup, **bygmaltekstrakt**, tørret surdej (**rugmel**^, surdejskultur), gær, melbehandlingsmidler (E300). ^Fuldkorn.

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:
180 °C

Bagetid:
15-18 min.

Antal pr. palle:
56

Holdbarhed:
365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:988 kJ/236 kcal
Fedt:	5,3 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	35 g
- heraf sukkerarter:	1,8 g
Kostfibre:	7,1 g
Protein:	8,2 g
Salt:	1,2 g