

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