

Rugkernerugbrød

Forbagt rugbrød drysset med 1 % RUGGRYN[^]. Dybfrossen.

Varenummer: 10196011



Er det tid til en smagfuld madoplevelse? Find det gode pålæg frem og kombinér med en lækker skive Rugkernerugbrød i klassisk cateringstørrelse. Vores bagere har forkælet rugbrødet med smag af bygmalt og et drys af ruggryn.

Tilberedning:

Tilberedning: Optø brødet i en plastpose i minimum 3 timer ved stuetemperatur. Tag brødet ud af plastposen inden afbagning. Bages ca. 15-18 minutter ved 180°C. Direkte fra frost: Anbefales ikke.

Allergener:

Indeholder Rug, Glutenholdigt korn og Byg.

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, surdej (**Rugmel**[^] 15%, vand), **rugsigtemel** 17%, **rugkerner**[^] 12%, **rugmel**[^] 11%, **bygmaltestrakt**, **rugfibre**, salt tilsat jod, **ruggryn**[^] 1%, tørret surdej (**rugmel**[^], surdejsskulturer), gær. [^]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:
180 min.



Bagetemperatur:
180 °C



Bagetid:
15-18 min.



Antal pr. palle:
56



Holdbarhed:
365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:828 kJ/198 kcal
Fedt:	0,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,2 g
Kulhydrat:	38 g
- heraf sukkerarter:	2,8 g
Kostfibre:	8 g
Protein:	5,4 g
Salt:	1 g