Økologisk Fuldkornsrugbrød

Forbagt rugbrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10000364



For at give en lækker og velsmagende oplevelse til frokostbordet har vi bagt Økologisk Fuldkornsrugbrød. Brødet er bagt på økologisk rug og for et ekstra pift har vi drysset toppen med rugkerner.

Tilberedning:
Tilberedning: Optø i en plastpose ved stuetemperatur i min. 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, Rug, Hvede og Byg.

Ingredienser:
Ingredienser: Vand, **Rugkerner***^ 21%, surdej (**rugmel***^ 7%, vand), hørfrø*, **rugsigtemel***, **hvedemel***, **rugmel***^ 5%, **bygmaltekstrakt***, knækkede **rugkerner***^, salt tilsat jod, gær, tørret surdej (**rugmel***^, surdejskultur), melbehandlingsmidler (E300). Drys: **rugkerner***. *økologisk/^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:916 kJ/219 kcal
Fedt:	5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrat:	33 g
- heraf sukkerarter:	2 g
Kostfibre:	8,5 g
Protein:	6,5 g
Salt:	1,1 g