Solsikkerugbrød

Bagt rugbrød drysset med 1 % solsikkekerner. Dybfrossen.

Varenummer: 10195014



Klassisk og velsmagende, når det er allerbedst. Solsikkerugbrødet er blødt og saftigt, og de mange solsikkekerner sikrer en lækker krumme og masser af smag til din rugbrødsmad. Sprødt drys af solsikkekerner på toppen.

Tilberedning:
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 Rug, Byg og Glutenholdigt korn.

Ingredienser:
Ingredienser: Vand, surdej (**Rugmel**^ 14%, vand), **rugsigtemel** 14%, **rugmel**^ 14%, **rugkerner**^ 8%, solsikkekerner 8%, hørfrø, **bygmaltekstrakt**, salt tilsat jod, karamelliseret sukkersirup, tørret surdej (**rugmel**^, surdejskultur), 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:
300 min.

Bagetemperatur:
180 °C

Bagetid:
15-18 min.

Antal pr. palle:
56

Holdbarhed:
365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1041 kJ/249 kcal
Fedt:	7 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,8 g
Kulhydrat:	34 g
- heraf sukkerarter:	2,5 g
Kostfibre:	8,7 g
Protein:	7,7 g
Salt:	1,2 g